

Hamsi Kuşusu

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 7/10

Samsun hamsi kuşusu, hamsiyi mısır unu ve soğanla birleştirip tavada kızartarak elde edilen lezzetli ve sulu bir kıyımın hazırlanmasıdır.

Malzemeler

- 350 gr Hamsi fileto
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Mısır unu
- 3 yemek kaşığı Sıyık yağ

Yapılışı

1. Hamsileri ayıklayıp içi temizlenmiş kurutun.
2. Soğanı ince doğrayıp yumurtayla çirpin.
3. Hamsileri yumurtalı karışım ekleyip küçük parçalar halinde şekillendirin.
4. Parçaları tavaya aralıklarla ekleyin, birbirine yapışmasın diye boşluk bırakın.
5. Toplam 8 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi ince doğramak kızartmada kolay şekil almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Deniz tuzu, zeytinyağı ve doğranmış dereotu üzerine gezdirip limon dilimleriyle süsleyin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri