

Hamsili Ekmek

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 6/10

Hamsili ekmek, mısır unlu taban üzerine dizilen hamsilerle pişen ve Karadeniz kıyılarında yaygın olan yerel bir tepsi yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Hamsi
- 2 su bardağı Mısır unu
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

Yapılışı

- Hamsileri temizleyip küçük karelere kesin.
- Mısır unu, ince soğan, maydanoz ve tuzu karıştırarak taban harcını yapın.
- Harcı yağlanmış tepsiye yayın ve üstünü düzeltin.
- Hamsileri harcın üstüne sıldızın, ekmek yüzeyi açılmaması için boşluk bırakmayın.
- 200°C fırında 25 dakika pişirin.
- Tepsiyi 6 dakika dinlendirip dilimleyin, mısır unlu taban toparlansın.

PÜF NOKTASI

Taban kalırlı yaymaymış mısır unu fazla yükselirse hamsinin tadı geri düşer.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz ve limon dilimleri koyarak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten