

Giresun Hamsili Karalahana Sote

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 7/10

Giresun hamsili karalahana sote, ince kıyılmış karalahana ve hamsiyle tavada birleştirilerek tuzlu, yeşil ve kıyıkarakterli bir yemek hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1 demet Karalahana
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Mısır unu

Yapılış

1. Karalahana ve ince doğrayılmış hamsileri temizleyin.
2. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
3. Karalahana ve mısır ununu tavaya ekleyip 5 dakika soteleyin.
4. Hamsileri tavaya katıp karalahana arasında azıkçe dağıtın.
5. Yemeği 6 dakika pişirin, hamsi dağılımsız ve fazla karıştırmayın.

PÜF NOKTASI

Karalahana fazla uzun pişirmemek parlak rengini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında mısır ekmeği ve limon dilimleri sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri