

# Sinop Hamsili Patates Tavası

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 18/10

Sinop hamsili patates tavaşı ince patates ve hamsiyi yumurtayla bağlayarak Karadeniz mutfağına ait bir kışın lezzetli sulu bir tava ana yemeği kazandı.

## Malzemeler

- 300 gr Hamsi fileto
- 3 adet Patates
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Sinop tavaşı için patatesleri ince halka dilimleyin.
- Patatesleri tavada 6 dakika yumuşatın.
- Hamsileri temizleyip patateslerin üstüne yayın.
- Çırpılmış yumurtayı tavaya gezdirin, hamsiler dağılmaması için patateslere bağlanın.
- Tavayı 8 dakika pişirin.
- Tavayı kapakla çevirip 2 dakika daha kızartın.

### PÜF NOKTASI

Patatesi önceden yarım pişirmek hamsiyle aynı sürede düzgün sonuç verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ekmek ile servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta