

Hamsili Pazı Tava

Toplam 32 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 8/10

Rize usulü hamsili pazı tava, pazı, hamsi ve mısır unuyla buluşturarak kızzarış bir Karadeniz tava yapar.

Malzemeler

- 300 gr Hamsi fileto
- 1 demet Pazı
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Pazı önce doğrayıp soğan yemeklik kesin.
- Pazı ve soğan tavada 4 dakika çevirin.
- Hamsi ve mısır ununu tavaya ekleyip harcı toparlayın.
- Harcı tavaya bastırarak yayıncı çevrilirken dağılmasın.
- İlk yüzü 5 dakika pişirin.
- Kapakla çevirip diğer yüzü 3 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pazı nıyunu iyice sıkıktavada kolay çevrilmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Hamsili pazı tavayı sıcakta sunup hamsi filetoları pazının üstünde bırakın.

Alerjenler

Deniz ürünleri