

Hamsili Pirasa Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 6/10

Sinop usulü hamsili pirasa tava, pirasa, hamsi ve mısır unuyla buluşturarak kıymalı yağlı ve sade bir tava kurar.

Malzemeler

- 300 gr Hamsi fileto
- 2 adet Pirasa
- 2 yemek kaşığı Mısır unu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Pirasa önce halka doğrayıp kayan.
2. Pirasa zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Hamsi ve mısır ununu ekleyip tavaya yayın.
4. Tavayı karıştırarak 5 dakika pişirin, taban dağılmaması için kabuk tutsun.
5. Limon suyunu gezdirip 4 dakika daha pişirin.
6. Tavayı 3 dakika bekletip dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirasa önce ay doğramak hamsiyle aynı sürede yumuşayıp tavada bütünleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında limon dilimleriyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri