

Karadeniz Hamsi Kayganası

Toplam 32 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~290 kcal Açılış 6/10

Karadeniz tavalarda hamsi, mısır unu ve yumurta ile kahvaltılık bir kaygana olur.

Malzemeler

- 500 gr Hamsi
- 80 gr Masa harina
- 3 adet Yumurta
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

Yapılışı

- 500 gr hamsiyi ayıklayın ve yağ ve kağıtla kurutun.
- 3 yumurta, masa harina ve maydanozu kasede karıştırın.
- Hamsiyi harca katıp tavaya ince tabaka halinde yayın.
- Kayganayı ortalı ateşte ilk yüzü 3 dakika pişirin.
- Çevirip ikinci yüzü 3 dakika pişirin, hamsi çığ kalmamasın.
- Limonla servis edin, balı kokusu dengelensin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri kızdırarak kaygana dilimlenirken dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka ve limonla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta