

Rize Hamsili Paz Kayganası

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~285 kcal

Açılış 7/10

Rize usulü hamsili paz kayganası ayıklanmış hamsiyi paz yumurta ve mısır unuyla bağlayarak tavada doyurucu bir kahvaltılık hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Ayıklanmış hamsi
- 0.5 demet Paz
- 3 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Mısır unu
- 3 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Hamsileri kağıthavlıda kurutup pazı ve taze soğanı ince kıyın.
2. Yumurta, mısır unu, su ve tuzu pürüzsüz bir harç olana kadar çırpın.
3. Hamsi, pazı ve taze soğanı harca nazikçe katın.
4. Tavayı yağlayıp orta ateşte ısıtın.
5. Harcı tavaya yayıp alt yüzü kızarana kadar pişirin.
6. Kayganayı çevirip diğer yüzünü de kızartın ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi iyi kurutmak kaygananın tavada dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve roka ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri