

Trabzon Hamsi Kuşu

Toplam 42 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 18/10

Trabzon hamsi kuşu, fileto hamsileri maydanozlu soğanlı harçla kapatılmış sununda kızartılarak Karadeniz tabağıdır.

Malzemeler

- 800 gr Hamsi
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 4 dal Taze soğan
- 1.5 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Hamsileri kılıklarından fileto halinde açın.
2. Soğan, taze soğan ve maydanozu ince kıyıp harçla karıştırın.
3. İki hamsiyi aralarını yeşillikli harç koyarak kapatın.
4. Paketleri yumurtaya ve mısır ununa bulayın.
5. Kızgın yağda iki yüzünü toplam 5-6 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Hamsileri çift kapatırken derileri dışta kalırsa kızartmada yağlımaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Roka, turp ve limonla sıcakta servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta