ÇİÇEK HAMSİ

1 kg hamsi
1 kuru soğan
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz

Hamsilerin başı, içi ve kılçıkları çıkartılarak fletolar yanlara doğru açılır.
İçi için, maydanoz ve soğan ince kıyılır, rendelenmiş kaşar ile iyice karıştırılır.
Düz bir zemin hafif unlanır, üzerine 5 adet hamsi yıldız şeklinde içi yukarıda kalacak şekilde dizilir.
Hamsilerin ortasına bir miktar hazırlanmış iç konarak uçları üzerine doğru katlanır.
Üzeri ve etrafı biraz daha unlanarak kızgın yağda kızartılır



© lezzetler.com tarif no:131521 • adı:Çiçek Hamsi • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:33