HAMSİ DOLMASI

MALZEMELER
1200 gr Hamsi
2 Tatli Kasigi Tuz
1/4 Demet Maydanoz
2 Orta Boy Sogan
2.5 Yemek Kasigi Zeytinyagi
1/2 Yemek Kasigi Çamfistigi
1/2 Su Bardagi Pirinç
1 Su Bardagi Su (sicak)
1/2 Yemek Kasigi Kusüzümü
1/4 Tatli Kasigi Kara biber
1/4 Tatli Kasigi Seker
1/3 Su Bardagi Misir unu
2 Adet Yumurta
6 Yemek Kasigi Sivi yag (kizarirken çektigi)

YAPILIŞI
Baliklari temizle, kuyruklarini koparmadan kilçigini çikar, yika, 1 tatli kasigi tuz ekle karistir, süzgeçte 15 dakika beklet.
Maydanozu yika, ayikla. Sogani soy, yika, ince ince dogra, zeytinyağı ve çamfistigi ile birlikte tencereye koyup kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 7-8 dakika öldür.
Pirinci yika, süz, soğana kat, 1-2 kez çevir. Suyu ve kalan tuzu koy, karistir. Kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir. Maydanozu kiy, kara biber ve sekerle birlikte pilava ekle, karistir.
Hamsilerden iki adedinin bos kisimlarini misir ununa batir, kuyruklari ayni tarafa gelecek sekilde avucuna ser, ortasina 1 tatli kasigi kadar pilav koy, üçüncü hamsinin de dis kismini unla, için üzerine kapat, kuyruk ve bas kisimlarini bükerek iyice yapistir, kusa benzer dolmalar yap.
Yumurtayi çirp, dolmalari batirarak kizdirilmis derin yagda kizart.

ML® Hamsi Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4339 • adı:Hamsi Dolması • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:54