



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ KAYGANASI (RİZE)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1/2 kilo salamura hamsi,
4 yumurta,
250 gram mısır unu,
250 gram pazı (ıspanak da olabilir),
yeteri kadar tuz ve zeytinyağı.

Yapımı: Hamsileri kılçıklarından ayırıp fileto durumuna getirdikten sonra bol akarsuda iyice yıkayın ve iri delikli bir süzgeçte süzün. Pazıları da temizledikten sonra bol suda yıkayıp süzdükten sonra ince ince doğrayın. Sonra bu doğranmış pazıyla suyu süzülmüş hamsi filetolarını büyük bir porselen kâseye koyun. Üzerine eleyerek dökeceğiniz unu ve kıracağınız yumurtaları kattıktan sonra karışımı tahta kaşıkla iyice karıştırın. Karışım iyice karıştıktan sonra bir tavaya zeytinyağı koyun. Orta ısıli bir ateşe oturtacağınız tavadaki yağ kızınca tavaya hamsili karışımdan kaşık kaşık döküp bunları kızartın. Pişen her kayganayı kevgirle süzüp servis tabağına koyduktan sonra geri kalan hamsili hamuru pişirin Kayganalar tamam olunca sıcak sıcak servis yapın.