HAMSİ KUŞU

Gerekli malzeme:
Yarım maydanoz
Yarım demet nane
3-4 taze soğan
Yarım su bardağı mısır unu
Yarım su bardağı un
2 yumurta
karabiber
tuz
Kızartmak İçin mısırözü yağı

Hamsilerin kuyruklarını koparmadan kılçıklarını temizleyin. Bol suyla yıkayıp süzgece alın. Maydanoz, nane ve soğanları temizleyip kıyın. Çukur bir kapta, soğan, mısır unu, nane maydanoz, tuz ve karaabiberi harmanlayın. Üç hamsinin parlak taraflarını una bulayın. iki tanesini avucunuzda yan yana yerleştirerek üzerine biraz maydanozlu harçtan yerleştirin.
Üçüncü hamsiyi üzerlerine kapak gibi örtüp avucunuzun İçinde iyice sıkarak kapatın. Tekrar una bulayın. Kızartma tenceresinde yağı kızdırın. Yumurtaları bir kasede çırpın. Hamsileri yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havluyla fazla yağını süzüp sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18279 • adı:Hamsi kuşu • gönderen:azragiray • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:09