# HAMSİ KUŞU

1 kg hamsi balığı
Tuz
taze çekilmiş karabiber
300 g (3 orta boy) soğan
½ demet maydanoz
300 g (yaklaşık bir su bardağı) konkâse domates
2 yumurta
Mısır unu
Ayçiçek yağı

Hamsi balığını baş tarafından sırtı avucunuzun içine bakacak şekilde yerleştirin. Balığın kafasından tutarak, kılçığı ile birlikte kafasını öne doğru çekip çıkartın.
Kılçıksız hamsileri karınlarından iki yana açarak balığı düzleştirip, bir tabağa dizin. Tuzlayın, biberleyin.
Soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Bir kapta konkâse domates ile iyice karıştırın.
Açılmış hamsilerin 3 tanesini alıp avucunuzun içine yelpaze gibi yerleştirin. Üzerine hazırladığınız domatesli harçtan koyun ve tekrar bir sıra hamsi kapatın.

Ana Yemek:
Hazırlık bölümünde gösterilen biçimde balıkların kılçıklarını ayıklayıp düzleştirin. Domatesli harcı yapın. Bir kapta yumurtayı çırpın. Hamsi kuşlarını hazırlamak için 3 hamsiyi avucunuzun içine bir yelpaze oluşturacak şekilde yerleştirin. Tam ortalama harçtan bir tatlı kaşığı koyup üzerine 3 hamsi daha kapatın.
Hamsi kuşlarını önce çırpılmış yumurtaya sonra mısır ununa bulayın. Bir tabağa dizin. Bütün balıklar bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Ayçiçek yağını bir tavada kızdırın. Hamsi kuşlarını kızgın yağda her iki tarafa da altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Üzerine kâğıt havlu serilmiş bir servis tabağına aktarıp tercihen sıcak olarak servis yapın.

Not: Hamsi kuşu soğuk olarak da yenebilir.

ML® Hamsi Kuşu Videosu

© lezzetler.com tarif no:28922 • adı:Hamsi Kuşu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:36