HAMSİ KUŞU (TRABZON)

500 Gr. İri hamsi
2 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
Yeterince un
2 yumurta
Yeterince sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Her iki tarafı tuzlanır ve biberlenir.
Soğanlar ince halkalar halinde doğranır; tuz ve karabiber serpilip biraz ovulur. İnce kıyılmış maydanozlar karışıma katılıp iyice karıştırılır.
Ayıklanmış bir hamsinin üzerine harçtan bir miktar konarak üstü diğer bir hamsiyle kapatılır ve her iki tarafı iyice unlanır ve çırpılmış yumurtaya bulanır.
Sıvı yağ bir tavada iyice kızdırıldıktan sonra hazırlanmış hamsi dolmalar yağın içine konup her iki yüzü çevrilerek kızartılır.
Sıcak servis yapılır.½ kg hamsi, 2 kahve fincanı un, 1 demet maydanoz, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 çay kaşığı kekik, 1 adet kuru soğan, 2 adet yumurta, Sıvı yağ (yeterince), tuz, karabiber, sumak Yapılışı: Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Bilahare çok küçük parçalara doğrayınız Maydanozları ince kıyınız. Soğanları rendeleyiniz. İçine diğer malzemelerle birlikte doğranmış hamsileri koyup iyice harmanlayınız.Yumurtaları çırpıp ilave ediniz ve tekrar karıştırınız (Mutfak robotunuz varsa karıştırma işlemini orada yapabilirsiniz). Harmanlanmış malzemeyi küçük toplar halinde yoğurunuz. Kızgın yağda çevirerek kızartınız. Sıcak servis yapınız.

Not:Kızartma işlemi esnasında özellikle hamsiyi çevirirken çok dikkat etmek gerekir, dağılabilir.

ML® Hamsi Kuşu Videosu

© lezzetler.com tarif no:39546 • adı:Hamsi Kuşu (Trabzon) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:32