HAMSİKOLİ - HAMSİLİ EKMEK

Nuran Çilingir

1 Kase Salamura Hamsi
2 Adet Orta Boy Soğan
3 Su Bardağı Mısır unu
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
1/2 Tatlı Kaşığı İç Yağ
2 Su Bardağı Sıcak Su

Soğanları yıkayıp kabuklarını soyalım ve küp şeklinde doğrayalım. Öte yandan iç yağını minik minik parçalara bölelim. Derin bir kap alalım. Küp şeklinde doğradığımız soğanları, minik parçalara böldüğümüz iç yağını, mısır ununu, sıvı yağı, salamura hamsiyi kaba koyalım. Hepsini iyice karıştıralım. Sıcak suyu yavaş yavaş yedirerek hamuru karıştırmayı sürdürelim. Hamurumuzun akıcı olması, kaşıktan rahatça dökülmesi gerekir. Orta boy bir fırın tepsisini yağlayıp, bütün malzemeyi dökelim. 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirdikten sonra sıcak olarak salatalık ve pekmezle birlikte servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:82532 • adı:Hamsikoli - Hamsili Ekmek • gönderen:angaralı • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:14