HAMSİKOLİ (RİZE)

1/2 kilo hamsi
1+1/2 kilo mısır unu
250 gram pazı (ıspanak da olabilir)
1/2 bardak zeytinyağı
2 yumurta
2 çorba kaşığı sadeyağ
Tuz

Bu yemek taze hamsiyle yapıldığı gibi salamurasından da yapılabilir. Onun için aşağıdaki tarifi tuzlanmış hamsiye göre vereceğiz. Taze hamsiyle pişirecek olanlar tuzlu hamsiyle ilgili bölümleri atlayabilirler.
Hamsilerin tuzu iyice yıkandıktan sonra balıkların kılçıkları çıkarılır yani hamsilerin filetoları elde edilir. Sonra bu filetolar tuzu gitsin diye uzun bir süre soğuk suda tutulur. Beri yanda pazıların yaprakları iyice temizlenip yıkandıktan ve suyu süzüldükten sonra ince ince doğranır.
Un, yoğurma mermerinin üstüne elenerek dökülür. Sonra unun tam ortasında bir havuz açılır. Bu havuza sırasıyle kıyılmış pazı yaprakları, eritilmiş sadeyağ, hamsi filetoları ve iki yumurta konur. Yeteri kadar tuzu da serpildikten sonra azar azar su katarak hamur yoğurulur.
Hamur normal kıvamını bulunca bütün hamuru alacak 'büyüklükte bir tava ya da tepsiye zeytinyağının yarısı dökülür. Kap yağa iyice bulandıktan sonra hamur içine yayılarak konur. Kap ya orta ısılı bir mangala (veya orta ısılı bir fırına) konur.
Hamurun altı vakit vakit kontrol edilerek kızarıncaya kadar pişirilir. Sonra bir kapaktan yararlanılarak hamur tepsiden çıkarılır. Tepsi, kalan zeytinyağıyle yeniden iyice bulanır. Hamurun öbür yüzü alta gelecek biçimde hamsikoli tepsiye oturtulur ve bu yüzü de pişirildikten sonra sofraya çıkarılır ve dilim dilim kesilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:14830 • adı:Hamsikoli (Rize) • gönderen:zafira • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:24