MISIR UNLU ACILI HAMSİ

1 kilo hamsi
1 su bardağı mısır unu
1 çorba kaşığı acı pul biber
1 çay bardağı un
1 çay bardağı sıvıyağı
Tuz, karabiber
Çeri domates

Temizlenmiş hamsiler yıkayıp süzün. Un, tuz ve karabiber bir kap içinde karıştırın. Tavaya kuyrukları bir olcak şekilde güneş gibi dizin. Üzerine az yağ damlatın. Bir yüzü pişince çevirip diğer yüzünü çevirin. Servis tabağına alın ve ortasına domatesle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:82870 • adı:Mısır Unlu Acılı Hamsi • gönderen:mensup • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:59