PIRASALI HAMSİ TAVA

Yarım kilo hamsi
1 adet pırasa
1 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet patates

Hamsileri yıkayıp temizleyin ve kılçıklarını çıkarın. Sonra unları bir kabın içinde harmanlayın. Yıkanmış süzülmüş hamsileri bu unun içine ekleyip karıştırın. Fazla unu silkeleyin. Pırasaları ince kıyıp tavanın içinde tereyağıyla kavurun. Hamsileri fırın kabına yerleştirin üzerine kavrulan pırasayı yerleştirin kalan hamsilerle kaplayıp fırında 15 dakika daha pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:93696 • adı:Pırasalı Hamsi Tava • gönderen:fado • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:12