SODALI HAMSİ KIZARTMASI

Yarım kg hamsi
1 şişe maden suyu
Yarım su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kızartma yağı

Hamsilerin başları ve kılçıkları alınır, yıkanır ve suyu süzülür. Mdısır unu, tuz ve karabiber önce kuru olarak karıştırılır. Sonra soda açılır ve hemen eklenir, çırpılır. Hamsiler bu karışıma batırılır, bol kızgın yağda altın rengi kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.

© lezzetler.com tarif no:121752 • adı:Sodalı Hamsi Kızartması • gönderen:şen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:09