SOSLU HAMSİ KIZARTMASI

Yarım kg hamsi
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı
Sos için:
1,5 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 diş sarımsak
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Hamsiler temizlenir ve kılçıkları çıkarılır. Mısır unu ve tuz karıştırılır. Hamsiler bulanır ve kızartılır. Bu arada başka bir kapta salça ve yağ kavrulur. Kıyılmış sarımsak, tuz ve su ilave edilir. Bir taşım kaynatılır. Kızarmış hamsi servis tabağına konur. Üzerine sos gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:113207 • adı:Soslu Hamsi Kızartması • gönderen:kesme şeker • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:38