ACI ÇITIR HAMSİ

600 gr. Hamsi (Kafası Ve İçi Temizlenmiş)
100 gr. Parmesan Peyniri (Rendelenmiş)
Zeytinyağı
4 yemek kaşığı Un
3 yemek kaşığı Mısır Gevreği
2 tutam Kişniş Tohumu
1 tutam Kaya Tuzu
Riviera Zeytinyağı (Hamsileri Kızartmak İçin)
Pul Biber
Sosu için:
Tuz
Karabiber
2 tutam Acı Pul Biber
1 demet Maydanoz

Maydanozları alıp kök (sap) kısımlarını kabaca kopartın ya da kesin. Yaprak kısımlarını mutfak robotunun içerisine yerleştirin.
Parmesan peynirini rendeleyin ve mutfak robotunun içine ilave edin.İçerisine zeytinyağı ekleyin.
Robotu çalıştırdıktan sonra tuz, karabiber de ekleyin ve tekrar çalıştırıp harcı iyice çekin. Unu bir kaseye koyun ve içine elinizle ufalayarak mısır gevreğini ilave edin.
Bir havanın içine kişniş tohumu, kata tuzu ve pul biberi koyup havanda ezin. Unun içerisine ilave edin.
Tavaya yağı koyup ısıtın. Kafası ve içi temizlenmiş hamsileri unlu karışımın içine atın ve güzelce karıştırın. Unlu karışımın hamsilere iyice yapışmasını sağlayın.
Daha sonra hamsileri bir süzgece alıp fazla ununu üstünden atmasını sağlayın.Hamsileri kızgın yağda altın sarısı oluncaya kadar kızartın.
Kızaran hamsileri fazla yağını süzmesi için peçetenin üzerine çıkartın. Üzerlerine tuz, karabiber ve pul biber serpiştirin. Dilediğiniz servis kasesine hamsileri yerleştirin.
Yanında ya da üzerinde hazırladığınız maydanozlu sos ile servis edin. Dilerseniz birkaç dilim limon da kesebilirsiniz.