



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR HAMSİLER

Yarım kilo ayıklanmış temizlenmiş hamsi
1 su bardağı mısır unu
Tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ

İlk olarak hamsileri tuzlayın ve bir süzgeçte 10 dakika kadar süzölmeye bırakın
Airfryer'in balık modunu açın ve makineyi önden 3 dakika ısıtın.
Airfryer haznesine yağlı kağıt serin.
Süzölen balıkları mısır ununa bulayın ve hazneye dizin.
Balıkların üzerine yağ gezdirin.
Balıklar pişerken hazneyi 3 dakikada bir açıp sallayın ve tekrar pişmeye bırakın.
10 dakika sonra hamsiler yemeye hazır.

Not: Dilerseniz temizlenmiş hamsilerin iç yüzlerini birbirine yapıştırarak, hamsi kuşu şeklinde de pişirebilirsiniz.

