HAMSİ BÖREĞİ (GİRESUN)

Malzemeler:
1 kg hamsi
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz
2 adet soğan
2 yemek kaşığı kuşüzümü
1 kesme şeker
1 çay bardağı mısır unu,
tuz karabiber

Hazırlanışı: Hamsiler temizlenip kılçıkları çıkarılır. Pirinç yumuşayıncaya kadar haşlanıp süzülür. Soğanlar inci ince doğranır, maydanozlar temizlenip kıyılır. Haşlanmış pirince soğanlar, kuşüzümü, şeker, maydanoz, yağın 1/3'ü ve tuz karabiber ilave edilir, iyice harmanlanır. Yağın geri kalanı fırın tepsisine dökülür hamsilerin yarısını mısır ununa bulanıp tepsiye dizilir. Üzerine pirinçli harç dökülür. Kalan hamsiler de unlanıp pirincin üzerine dizilir Bu şekilde orta hararetli fırında 20 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:54362 • adı:Hamsi Böreği (Giresun) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:21