HAMSİ DOLMASI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

1 kg hamsi
3 çorba kasığı zeytinyağı
2 adet soğan
Yarım çorba kasığı dolmalık fıstık
Yarım su bardağı pirinç
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Yarım çorba kasığı kusüzümü
1 çay kasığı seker
Yarım demet maydanoz
2 adet yumurta
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Hamsilerin kafalarını ve kılçıklarını temizleyelim. Bol suyla yıkayalım. 1 tavaya 3 çorba kasığı zeytinyağını alıp kızdıralım. Küçük doğranmıs soğanları ve yarım çorba kasığı dolmalık fıstığı tavaya aktaralım. Soğanlar seffaflasıp sararana dek kavuralım. Yarım su bardağı pirinci yıkayıp süzdükten sonra soğanların üzerine ekleyelim. Bir- iki kez çevirdikten sonra 1 su bardağı sıcak suyu, tuzu, karabiberi, yarım çorba kasığı kusüzümünü ve 1 çay kasığı sekeri ilave edelim. Ağır ateste pirinçler suyu çekene dek pisirelim. Ardından ince doğranmıs maydanozu ekleyip karıstıralım. Hamsinin iç kısımlarını tuz ilave edilmis un batıralım. 2 adet hamsiyi yan yana yerlestirelim. Ortasına hazırladığımız içten bir tatlı kasığı koyalım üçüncü hamsinin dısını una buladıktan sonra harcın üzerine yerlestirelim. Sonra çırpılmıs yumurtaya batıralım. Derin bir tavaya sıvı yağı alalım. Hamsileri kızartalım. Fazla yağını süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkarıp, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:106347 • adı:Hamsi Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:01