HAMSİ DOLMASI

1 kg. hamsi
3 orta boy soğan
1/2 demet maydanoz
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Hamsinin başını koparıp içini temizleyiniz. Balığı zedelemeden kuyruğu ile beraber kılçığını çıkartınız. (Balığın sırtı birbirinden ayrılmamalıdır). Bol su ile yıkayıp, suyunu süzünüz.
Soğanı yarım halka şeklinde incecik kıyınız. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz katıp karıştırınız.
Balığı açarak sırtı alta gelmek üzere tahta üzerine koyunuz. Üzerine bir tatlı kaşığı iç koyup diğer balığı üzerine muntazam kapatınız. Yağlanmış fırın tepsisine koyup, diğerlerini de aynı şekilde hazırlayarak yan yana diziniz. Orta hararetli fırında 15-20 dakika pişiriniz.

Not: Arzu edilirse kızartmada yapılır. 3 yumurta çarpılır. İki balığın arasına iç konduktan sonra iki yüzü unlanır. Yumurtaya batırılarak galeta tozuna bulanıp, kızdırılmış yağda kızartılır. (Hamsi Kuşu)

© lezzetler.com tarif no:20169 • adı:HAMSİ DOLMASI • gönderen:Elvin • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:32