HAMSİ KUŞU

Yarım kilo hamsi (kılçıkları çıkarılmış)
1 adet soğan (rendelenmiş)
1 çay bardağı domates sosu(menemenlik sos)
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Bulamak için:
1 adet yumurta
Galeta unu

Rendelenmiş soğanı domates sosunu ve baharatları derin bir kapta karıştırıyoruz.
Kılçıklarını çıkardığımız hamsileri avucumuzun içine alıp üzerine iç harcımızdan koyuyoruz ve bir hamsi daha üzerine kapatıp elimizle hafif bastırarak önce çırpılmış yumurtaya sonrada galeta ununa buluyoruz.
Sonra kızgın yağda arkalı önlü kızartıyoruz.
Hamsi iç harcı ve yumurtayı birlikte karıştırıp avucumuzla alıp galeta ununa bulayarakta kızarta biliriz.



© lezzetler.com tarif no:134201 • adı:Hamsi Kuşu • gönderen:şilep • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:03