HAMSİ KUŞU

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1,5 kg hamsi, temizlenmiş
2 adet orta boy soğan, çok ince kıyılmış
1 demet taze soğan, ince kıyılmış
½ demet maydanoz, ince kıyılmış
300 g mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber
4 adet yumurta
400 ml zeytinyağı

Kafa ve kılçık kısımlarını ayıkladığınız hamsileri fileto haline getirin. Bol suda yıkayıp fazla sularını kâğıt havlu yardımıyla alın.
İç harcı için kuru soğan, taze soğan, maydanoz, 2 tatlı kaşığı mısır unu, tuz ve baharatı bir kâsede harmanlayın.
Yumurtaları ayrı bir kâsede iyice çırpın.
Fileto haline gelen hamsilerden iki tanesini tezgâha alın. Hazırladığınız iç harcı üzerine yayıp tamamen kapatacak şekilde iki hamsiyi yapıştırın.
Avucunuzun içinde sıkarak uzunlamasına köfte şekli verin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
Hazırladığınız hamsi yumrularını önce çırpılmış yumurtaya sonra mısır ununa bulayın.
Kızgın yağda renk alıncaya kadar yaklaşık 2- 3 dakika ya da fırının ızgara bölümünde 3-4 dakika kızartın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:172651 • adı:Hamsi Kuşu • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:47