



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI MÜCVER (TRABZON)

250 Gr. hamsi
2 adet iri patates
2 adet yumurta
1 tutam dereotu
1 su bardağı un
Sıvı yağ (Zeytinyağı olabilir)
Tuz
Karabiber

Yapılışı

Hamsileri kafalarını koparıp kılçıklarını çıkararak fileto olarak ayıklayın, yıkayıp durulayın. İkiye ayırıp her iki tarafını tuzlayın ve her filetoyu tekrar ikiye bölün. Patatesleri soyup ince rendeleyin, sıkıp suyunu çıkarın.

Rendelenmiş patatesleri bir kaba alın ve önce yumurtaları ilave edip iyice karıştırın.

Sonra sırası ile unu, ince kıyılmış dereotunu, hamsiyi, tuz ve karabiberi ilave edip tekrar karıştırın. Tavada sıvı yağı iyice kızdırın. Çorba kaşığı ile karışımı yağa dökün ve mümkün olduğu kadar yassılaştırın. Bir yüzü kızardıktan sonra diğer yüzünü çevirerek kızartın. Bu işlemi karışımın tamamı bitene kadar tekrarlayın. Kızarmış mücverleri kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.

Not: Daha hafif olmasını istiyorsanız, karışımın tamamını yağlanmış tepsiye döküp 180 C'a ısıtılmış fırında da pişirebilirsiniz.