



## HAMSI TAVASI (ORDU)

Malzemeler:

- 1 kg. hamsi
- 2 bardak mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2-3 kaşık zeytinyağı.

Hamsiler temizlenir, yıkanır. İsteğe göre kılçıkları da çıkarılabilir. Bir tepsinin içine dökülen tuz ilave edilmiş mısır unlu karışıma atılan hamsiler içine 1 kaşık yağ gezdirmiş hamsi tavasının içine kuyrukları ortada birleşecek şekilde daire şeklinde dizilir. Kızgın ateşte nar gibi pişirilir. Üstüne tavanın kapağı kapatılarak balıklar ters çevrilip tavaya ters yüz edilir. Şekillerinin bozulmamasın; dikkat edilerek diğer yüzleri de kızartılınca servis tabağına çevrilerek alınır. Soğan ve domates ile servis yapılır.



Fotoğraf "aşı" tarafından gönderildi. 10.04.2016