# HAMSİ TAVA

500 gram hamsi
2 yemek kaşığı mısır unu
2 yemek kaşığı pane harcı
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Pane harcı ile mısır ununu karıştırın. Balıkların kılçıklarını ayıklayıp yıkayın ve kağıt havlu ile iyice kurulayın. Hamsilerin her tarafını mısır unlu karışıma bulayın. Derin bir tencereye ya da fritöze zeytinyağını koyun 2 dakika sonra hamsileri 250 gramlık porsiyonlar halinde yağa atıp her seferinde 10-12 dakika pişirin. Hamsileri yanında roka, limon dilimleri ve kiraz domatesler ile servis yapabilirsiniz.

Not: Bu tariften mükemmel sonuç almak için; balıkları temizleyip yıkadıktan sonra iyice kurulayın.



© lezzetler.com tarif no:145972 • adı:Hamsi Tava • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:14