HAMSİ TAVA

500 gr hamsi balığı (temizlenmiş ve yıkanıp kurulanmış)
60 gr (1 2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 su bardağı kızartma yağı

Büyük bir tabakta un, tuz. karabiber ve maydanozu iyice karıştırınız. Hamsileri bu karışıma iyice bulayarak fazla unlarını silkeleyip bir kenara bırakınız.
Büyük bir tavaya kızartma yağını koyup orta ateşte 50 saniye, içine atılan bayat bir ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız. Bir avuç dolusu hamsi alıp yağs atarak 2-3 dakika, renkleri hafif kahverengi olana kadar kızartınız. (Balıklar birbirlerine yapışırlarsa tavayı ara sıra yavaş yavaş sallayınız). Kepçeyle balıkları çıkarıp kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürerek öteki balıklar kızarana kadar sıcak tutunuz.
Bütün balıklar kızarınca ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip servis ediniz.

Not: Hamsi tavayı kızarmış patates ve yeşil salata ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60802 • adı:Hamsi Tava • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:34