HAMSİ TAVA

1 Kilogram Hamsi
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Su Bardağı Mısır Unu
1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı

Hamsi seçerken mutlaka taze olmasına dikkat edin. Taze hamsi kızartma yaptıktan sonra evin içinde koku bırakmaz. Taze olmasını hamsinin dış yüzeyinin ve gözlerinin parlak olmasından anlayabilrisiniz. Elinize aldığınızda dik durur. Eti yumuşak olmaz. Hamsileri ayıklarken bıçak kullanmanız gerekmez. Başlarını elinizle kopardıktan sonra işaret parmağınızla içini temizleyerek çıkarın. Başları temizlenmiş hamsileri yıkayın ve bir süzgeçe alın. Balıkları yıkadıktan sonra sularını süzmek için sadece balık için kullanmak üzere bir süzgeç edinebilrisiniz. Balıkların üzerine tuz serpiştirin ve harmanlayın. Sularının süzülmesi için bekletin. Mutfak tezgahının üzerine temiz bir kağıt serin ve üzerine bir bardak kadar mısır unu koyun. Dilerseniz beyaz un da kullanabilirsiniz ancak mısır unu daha lezzetli olacaktır. Hamsileri teker teker una bulayın. Unun hamsilerin içine bulaşmamasını sağlayın. Bu nedenle tek tek unlama tavsiye edilmektedir. Balık tavasına yarım çay bardağını geçecek kadar ayçiçek yağı dökün. Balık kızartmak için en uygun yağ ayçiçek yağıdır. Yağ kızdıktan sonra ocağın altını kapatın ve hamsileri tavaya kuyrukları ortada kalacak şekilde dizin. Daha sonra ocağın altını yeniden yakın. Eğer siz hamsileri dizerken bir yandan da ocağın altı açık kalırsa ilk dizdikleriniz pişecek, son olarak tavaya koyduklarınız ise çiğ kalacaktır. Ocağınız da fazla hararetli değil orta derecede yanıyor olsun. Hamsilerin altta kalan kısımlarının kızarıp kızarmadığını kontrol etmek için üst kısımlarının renginin hafifçe değişmesini ve kuyruklarının da hafifçe çıtır olmasını bekleyin. Hepsini aynı anda çevirebilmek için tavanın boyutuna gore düz bir kapak kullanın. Hamsilerin üzerine kapatın. Tavanın içindeki yağı çevirirken dökülmemesi için bir kaseye tavanın kenarından süzdürün. Tüm hamsileri kapağın üzerine alın ve pişmemiş tarafını tavaya koyun. Üzerine kasedeki yağı yeniden ekleyin. Çevirdiğiniz hamsileri daha kısık ateşte pişirin. Zaten sıcak oldukları için de daha kısa sürede pişeceklerdir. Eğer balıkları çevirmek için düz bir kapak kullanıyor iseniz hem bir seferde hepsini çevirmiş olursunuz hem de balıkları bölmeden bütün halde çevirebilrisiniz. Kızarttğınız hamsileri havlu kağıt üzerine alarak fazla yağını süzdürün ve servis edin.

Not: Hamsi ile birlikte patates salatası ya da yeşil salata servis edebilirsiniz. Eğer evinizde düzenli olarak balık tava yapıyor iseniz balık için her seferinde aynı tavayı kullanırsanız ve bu tavayı sadece balık tavalamak için kullanırsanız, aynı tavada yapacağınız başka yemeklerle kokularının karışmasını engellersiniz. Balık tavasının yüzeyi ne kadar geniş olursa o kadar çok balık alacaktır. Geniş yüzeyli ve düz kapağı bulunan ve balık tavası olarak adlandırılan tavalardan edinmenizi tavsiye ederiz.

© lezzetler.com tarif no:74693 • adı:Hamsi Tava • gönderen:mesutbey • indirme tarihi:09.05.2024 - 03:05