# HAMSİ TAVA (TRABZON)

800 gr - 1 kg iri hamsi
Un
Tuz
Kızartma yağı

Yapılışı:
Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan temizleyin. Baş parmağınızınla karnını kuyruğa kadar yarıp kılçıklarını çıkarın. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.
Hamsi filetoları kapatın ve tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.
Hamsileri una bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya kuyrukları tavanın içine, koparılmış baş kısımları tavanın dışına gelecek tarzda ve birbirlerine temas edercesine dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları, önce tavanın yağını süzüp tavanın kapağı marifetiyle ters çevirin. Yağı tavaya iade edip öbür taraflarını da kızarın. Sıcak servis yapın.

Not: Balıkları kızartmak için zeytinyağını tercih edin. Balıkları daire tarzında dizmek zor gelebilir. Bu yalnız görüntü içindir. Balıkları teker teker tavaya yerleştirip maşa ile de çevirebilirsiniz. Yağın kızgın olmasına dikkat edin. Hamsiyi tavaya çok miktarda koymayın. Yağı soğutur ve aşırı yağ emmesine neden olur.

© lezzetler.com tarif no:26872 • adı:Hamsi Tava (Trabzon) • gönderen:Nurcan Öz • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:57