HAMSİ TAVA

https://cook.com.tr

Mısır Unu 1.5 Su Bardağı
Sofra Tuzu 2 Çorba Kaşığı
Galeta Unu 0.5 Su Bardağı
Hamsi 1 Kilogram

COOK kilitli buzdolabı poşetinin içine galeta ununu, mısır ununu ve tuzu koyup ayıklanmış ve sadece kafaları alınmış (kılçıkları dursun) hamsileri, poşetin kilidini sıkıca kapatarak sallayıp, hamsilerin her tarafının unlanmasını sağlayın. İyice unlanan hamsileri tezgahınıza düzgünce yayın. Kızartırken çok yağ çekmemesi için kızartma tavanıza tercihan 3 çorba kaşığı kadar fındık yağını koyun ve iyice kızdırın. Yağ kızdıktan sonra hızlıca, hamsilerin kuyruk kısımları ortaya gelecek şekilde ve sırtları iyice birbirine yapışık olacak şekilde dizin. Ortada boş kalan kısma da yanlamasına 4 - 5 hamsiyi yerleştirin. 3-4 dakika kadar bir tarafı kızardıktan sonra, tavanın üzerine tavanın iyice içine oturacak büyüklükte düz bir tencere kapağı ya da düz bir tabak kapatıp, evyenin içerisinde hızlıca çevirin. Bu esnada tavadaki yağ akacağından kolunuzun yanmamasına dikkat edin. Kapağın kenarından taşan yağ evyenin içine aksın ve tavada yağ kalmasın. Balıkların diğer tarafını kızartmak için tavaya tekrar çok az yağ ilave edip, tersini çevirdiğiniz hamsileri hızlıca tavanın içine sıyırın. 3-4 dakika kadar da bu tarafı kızardıktan sonra servis tabağınıza alıp sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:170435 • adı:Hamsi Tava • gönderen:gül • indirme tarihi:13.05.2024 - 20:38