HAMSİKOLİ (RİZE)

Rize Valiliği

1 bağ pazı
1 bağ taze soğan veya buna denk kuru soğan
1 bağ prasa yaprağı
1 iri domates büyüklüğünde içyağı
4 bardak mısır unu
2 kaşık tereyağı
1 avuç nane
2 kase hamsi

Önceden suya konmuş hamsiler kılçıklarından ayıklanır. Bütün sebzeler ve içyağı ince ince doğranır, elenmiş un ve kaynar su ilave edilerek karıştırılır ve ekmek hamuru şeklinde hafifçe yoğrularak mısır ekmeği gibi plekide pişirilir. Pişirmeden önce tuzu kontrol edilmelidir. Hamsi ve içyağı kendiliğinden tuzlu olduğundan tuz ayarı buna göre yapılmalıdır. Hamsili ekmeğin hamuruna su yerine kaymaklı süt ve yumurta katılırsa daha da lezzetli olur. Sıcak olarak yenirse daha lezzetlidir.



© lezzetler.com tarif no:38795 • adı:Hamsikoli (Rize) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:59