



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TARAMA TARATORLU HAMSİ DOLMASI

<https://www.acunn.com>

Hamsi 300 gr
Mısır unu 150 gr
Tarama Havyarı 50 gr
Badem 50 gr
Beyaz üzüm sirkesi 50 gr
Ekmek 4 dilim
Süzme yogurt 100 gr
Mayonez 100 gr
Limon 1 adet
Tuz
Beyaz Biber
Sarımsak 3 diş
Soğan 1 adet
Pırasa 5 dal
Baldo pirinç 250 gr
Turna yemişi 50 gr
Çam Fıstığı 50 gr
Tüp kalamar 1 adet
Taze soğan 1/2 demet
Taze nane 4/1 demet
Dere otu 1/2 demet
Maydonoz 1/2 demet
Mürekkep 3gr
Fingerlime 1 adet

Hamsilerinizi kafaları ve kılıçları kalmayacak şekilde ayıklayınız. Ayıkladığınız hamsileri kalıpların üzerine dizerek streç film ile sarıp dondurucuya atıp, iç harcını yapmaya başlıyoruz.

Soğanımızı siçan dişi şeklinde doğrayıp kavurmaya başlayın. Arkasından pırasaları ekleyip, küp küp doğranmış küp kalamar ile birlikte 5 dakika kavurduktan sonra çam fıstıklarını ekleyiniz. Daha sonra 5 dakika daha kavurup yıkanmış ve süzölmüş pirinçleri ilave edin. Ilık suda beklettiğiniz turna yemişlerini de ekleyip, mürekkep ile rengini verin. Sebze suyu ile 15 dakika demlenmeye bırakın. Demlenen pilava ince ince doğranmış taze otları ekleyin, iç harcınız hazır.

Tarama Tarator için; Bademlerimizi rondo?da inceltiyoruz ardından ekmekleri ekliyoruz, tekrar rondodan geçiriyoruz.

Çektiğimiz ekmek ve bademin içerisine süzme yoğurt, mayonez, tarama havyarı ve limon ekleyip rondodan geçirmeye devam ediyoruz. Son olarak sarımsak, beyaz biber ve tuz ekleyip sosumuzu hazır ediyoruz.

Pırasalarımızı ikiye bölüp ince ince doğruyoruz. Nişasta ve tuza bulayıp derin yağda kızartıp peçetenin üzerine ayırın.

Donan hamsilerimizi çırpılmış yumurta beyazı ve mısır ununa bulayıp derin yağda kızartıyoruz. Kızarttığımız hamsileri kalıptan çıkartıp, yapmış olduğumuz iç pilav ile doldurup uçlarını düzeltiyoruz. Kesilen uçlara tarator sosundan damlatıp ayıklamış olduğumuz fingerlime bandırın. Hazırladığımız hamsi kuşlarını kızartmış olduğumuz pırasaların üzerine yerleştirip servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:153494 • adi:Tarama Taratorlu Hamsi Dolması • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:01.04.2025 - 12:00