



TAVADA HAMSİ DOLMASI (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr karadeniz hamsi
2 adet yumurta
100 gr mısır unu
200 gr ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
İçi için:
1 adet ekmek içi
0,5 demet ince kıyılmış maydanoz
1 diş sarımsak

Balıkların baş kısımları kalacak şekilde ve ayırmadan kılıcıklarını temizleyiniz ve yıkayıp kurulayınız.
İçi için; Ekmek içini, maydanozu ve kıyılmış sarımsağı mikserde çekiniz.
Hamsilerin içlerini hazırlanan iç malzemesi ile doldurunuz.
Dolum işlemleri bittikten sora üzerlerine tuz ve karabiber serpiştirin.
Hamsileri önce çırpılmış yumurtaya sonra mısır ununa bulayın ve kızgın tavada her iki tarafına dikkatlice pişirin.

