Sardellenvögel

Hamsi Kuşu

1 kg große Sardellen
2 Tomaten
2 Spitzpaprika
1 KL Salz
½ KL Pfeffer
½ rote Chilli geschrotet
2 Eier
¾ Glas Maismehl
Bratöl

Kopf und Gräten entfernen, säubern, auswaschen und im Sieb abtropfen lassen.
Tomaten schälen, fein hacken, die Kerne der Paprika entfernen und fein hacken.
In eine Schale die Tomaten und Paprika geben und mit Salz, Pfeffer und geschrotete Chili würzen und zusammenmischen.
Die abgetropften und geöffneten Sardellen auf die Hand legen die Mitte ausreichend mit der Tomatenmasse bestreichen und mit einer zweiten Sardelle zudecken.
Sardellenvogel zuerst in Maismehl wenden, dann in verquirlte Eier dunken. Alle Sardellen auf die gleiche Weise bearbeiten.
Alle Sardellenvögel in erhitzem Öl braten und auf einen mit Küchenpapier belegten Servierteller geben.

Tipp: Sardellenvogel ist eine heiß geliebte Speiße in der Schwarzmeerregion.