Oiseau d'Anchois

Hamsi Kuşu

1 Kg. d’anchois
2 tomates
2 piments vert
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de de poivre noir
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
2 œuf
¾ de tasse de farine de maïs
Huile végétale pour la friture

Enlevez la tête et les arêtes des anchois, nettoyez, rincez puis filtrez à l’aide d’un filtre.
Épluchez les tomates, hachez finement, enlevez les noyaux des piments puis hachez finement.
Mettez les tomates et les piments dans un bol, rajoutez du sel, du poivron noir et du flocon de piment rouge, puis mélangez.
Prenez un anchois dans la paume de votre main, mettez du mélange de tomate à l’intérieur puis fermez avec un deuxième anchois.
Trempez les anchois dans la farine de maïs puis dans l’œuf. Répétez cela jusqu’à la finition des anchois.
Laissez griller tous les anchois dans l’huile puis sortez sur les serviettes en papier. Enfin servez chaud ou tiède.

N-B: L’oiseau anchois est un plat au poisson préféré de la mer noire.