HAMSİ TAVA



Yarım kg. hamsi
Yarım su bardağı mısır unu
1 Çorba kaşığı tuz
1 Kahve fincanı sıvıyağ

Hamsiler temizlenir, yıkanır, suyu süzülür.
Hamsiler mısır unlu tuzlu karışıma bulanır.
Balıkların kuyruk kısımları tavanın merkezine gelecek şekilde (çiçek şeklinde) dizilir.
Üzerine sıvıyağ gezdirilir.
Tava hızlı ateşe konur, bir yüzü kızarınca, bir tabak yardımıyla çevrilir, çevrilirken şeklinin bozulmamasına dikkat edilir.
Diğer tarafı da kızarınca servis tabağına yine şeklini bozmadan alınır.

Not: Mısır unu mevcut değilse normal un da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 216 | Adı: Hamsi Tava | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:14