أنسوجة المقلية

Hamsi Tava



نصف كيلو غرام أنسوجة
نصف كوب ماء دقيق ذرة
١ملعقة حساء ملح
١فنجان قهوة زيت سائل

ينظف الأنسوجة , ويغسل ويتم تصفيته
يخلط الأنسوجة في دقيق الذرة المالحة
(ويصفصف قسم ذيل الأسماك على مركز مقلاة (بشكل الورد
يذب عليها زيت سائل
يوضع المقلاة على نار السريع , إذا حرر الوجه الأول تقلب مع واحد من الطبق , عندما يقلب كن دقيقاً لاجل أن لا نشوي
عندما حرر الجانب الأخر تؤخذ على خدمة الأطباق دون تشوية

ملاحظة : إذا لم يكن هناك طحين الذرة , يمكن استخدام الدقيق عادة