



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 dunkeln. Alle Sardellen auf die gleiche Weise bearbeiten.
- # Alle Sardellenvögel in erhitztem Öl braten und auf einen mit Küchenpapier belegten Servierteller geben.

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