

Hamsi Dolmasi

Malzemeler

1 kg. hamsi
3 corba kasigi zeytinyagi
2 adet sogan
1/2 corba kasigi dolmalik fistik yaklasik 2,5 kg
1/2 su bardagi pirinc
1 su bardagi su
Tuz
1/2 corba kasigi kusuzumu
1 cay kasigi seker
1/2 demet maydanoz
1/2 su bardagi un
2 adet yumurta
Sivi yag kizartmak icin
Karabiber

Yapilisi

Hamsilerin kafalarini ve kilciklarini temizleyelim. Bol suyla iyice yıkayalım. Tavaya 3 corba kasigi zeytinyagini alip kizdiralım. Kucuk dogranmis soganlari ve yarim corba kasigi dolmalik fistigi tavaya aktaralım. Soganlar seffaflasip sararincaya kadar kavuralım. Yarim su bardagi pirinci yıkayıp suzduktan sonra soganların uzerine ekleyelim. Bir- iki kez cevirdikten sonra 1 su bardagi sicak suyu, tuzu, karabiberi, yarim corba kasigi kus-uzumunu ve 1 cay kasigi sekeri ilave edelim. Agir ateste pirinçler suyu çekene kadar iyice pisirelim. Ardından ince dogranmis maydanozu ekleyip karistiralım. Hamsinin dis kisimlerini tuz ilave edilmiş una batıralım. 2 adet hamsiyi yan yana yerlestirelim. Ortasina hazırladığımız icten bir tatli kasigi koyalım. Ucuncu hamsinin disini una buladıktan sonra harcın uzerine yerlestirelim. Sonra cirpilmis yumurtaya batıralım. Derin bir tavaya sivi yagi alalım. Hamsileri kizartalım. Fazla yagini suzmek icin kagit mutfak havlusunun uzerine cikarip, servis yapalım. AFIYET OLSUN:)