

Hamsi Tava Kizartmasi

Malzemeler

1 kg hamsi

Tuz

Un (firinlanmis misir unu tercihimizdir.)

Sivi yag

Yapilisi

Hamsileri 30 dk su dolu bir kabin icerisin de bekletelim. (hamsinin yogun kokusunu alir)

Hamsileri bir kaba alalim. (hamsileri ayiklarken icerisine un karistirirsak, elimizden kaymamis olur ve daha hizli ayiklayabiliriz).

Ayikladigimiz hamsileri yikiyoruz ve suzgece koyuyoruz.

Suyu suzulen hamsilere tuz ilave ediyoruz ve iyice karistiriyoruz.

Bir kabin icerisine hamsileri aliyoruz, uzerine firinlanmis misir ununu ilave ediyoruz.

Hamsileri firinlanmis misir ununa buluyoruz.

Tavaya sivi yagimizi koyuyoruz.

Tava da sivi yagimiz kizdiktan sonra, unladigimiz hamsileri tavaya diziyoruz.

Orta ateste 5-6 dk pisiriyoruz.

Pisirdigimiz hamsileri kapak yardimi ile cevirebiliriz ve servise hazir