

Sebzeli Hamsi Tava

Malzemeler

500 gram hamsi
1 bag pazi
1 bag maydanoz
1 bag taze soğan
1 adet kuru soğan
1 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
2 adet domates
1 adet patates
1 adet havuc
3 cay kasigi nane
2 cay kasigi karabiber
4 yemek kasigi misir unu

Yapilisi

1 bag pazi, 1 bag maydanoz, 1 bag taze soğan, 1 adet kuru soğan, 1 adet sivri biber, 1 adet kırmızı biber, 2 adet domates, 1 adet patates incecik doğranir. 1 adet havuc rendelenir ve butun sebzeler karistirilir. 4 yemek kasigi misir unu, 3 cay kasigi nane ve 2 cay kasigi karabiber eklenen sebzeler 500 gram temizlenmis hamsi eklenerek malzemeler ozlesene kadar yogurulur. Sivi yag dokulen tavaya alinan karisim tavada once icinin cig kalmamasi icin karistirilarak kavurulur. Ardindan tavaya yayilarak kizartilir. Sebzeli hamsi tava sunuma hazirdir.