

Düzce Hamsili Ekmek

Toplam 109 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 42 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 6/10

Hamsili ekmek, ayıklanmış hamsiyi pırasapazısoğan, yoğurt ve mısır unuyla fırında pişiren Karadeniz hamur işidir.

Malzemeler

- 500 gr Hamsi
- 500 gr Pırasa
- 500 gr Pazı
- 4 adet Kuru soğan
- 500 gr Mısır unu
- 4 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 çay bardağı Sıvı yağ
- 1 çay bardağı Ilık su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Hamsiyi küçük doğrayın.
- Pırasapazı ve kuru soğanı ince doğrayın.
- Mısır unu, yoğurt, yumurta, ılık su, tuz, karabiber ve sıvı yağları karıştırın.
- Hamsi, pırasapazı ve kuru soğanı harca katın sebze hamura eşit dağılsın.
- Kalan sıvı yağla tepsiyi yağlayın.
- Hamsili ekmeği 180°C fırında 42 dakika pişirin, içi nemli kalır üstü kızarsın.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi küçük doğrayın mısır unlu hamur içinde iri parçalar sıklakalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip roka, limon ve salçayla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Yumurta

