

# Hamsi Kuşusu

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 17/10

Samsun hamsi kuşusu, hamsiyi mısır ve soğanla birleştirip tavada kızartarak elde edilen sulu bir kıyım hazırlar.

## Malzemeler

- 350 gr Hamsi fileto
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı mısır
- 3 yemek kaşığı yağ

## Yapılı

1. Hamsi, soğan ve yumurtayı karıştırın.
2. Karışımın küçük parçalar şekillendirin.
3. Parçaları tavada 8 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Hamsiyi ince doğramak karışımı tavada kolay şekil almasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Deniz tuzu, zeytinyağı ve doğranmış dereotu üzerine gezdirip limon dilimleriyle süsleyin.

## Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri