

Hamsili Ekmek

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 6/10

Hamsili ekmek, mısır unlu taban üzerine dizilen hamsilerle pişen ve Karadeniz kıyılarında yaygın olan yerel bir tepsi yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Hamsi
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

Yapılışı

- Hamsileri temizleyip küçük karelere kesin.
- Mısır unu, soğan, maydanoz ve tuzla taban harcını hazırlayın.
- Tepsiye harcı yayıp hamsileri dizin ve 200°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Taban kalınlığı ayarlanmazsa mısır unu fazla yükselirse hamsinin tadı geri düşer.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz ve limon dilimleri koyarak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri