

Giresun Hamsili Karalahana Sote

Toplam 30 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Kolay ~198 kcal Açılış 7/10

Giresun hamsili karalahana sote, ince kıyılmış karalahana ve hamsiyle tavada birleştirilerek tuzlu, yeşil ve kıyıcı karakterli bir yemek hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1 demet Karalahana
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Mısır unu

Yapılışı

- Soğan yağda 4 dakika çevirin.
- Karalahana ve mısır ununu ekleyip 5 dakika soteleyin.
- Hamsiyi katıp 6 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Karalahana fazla uzun pişirmemek parlak rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince dilimlenmiş soğan ve nar taneleriyle İstanbul meyhanesi sunumu hazırlayın.

Alerjenler

Deniz ürünleri