

Sinop Hamsili Patates Tavası

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 18/10

Sinop hamsili patates tava, ince patates ve hamsiyi yumurtayla bağlayarak Karadeniz mutfağına ait ve oldukça lezzetli bir sulu bir tava ana yemeği kazandı.

Malzemeler

- 300 gr Hamsi fileto
- 3 adet Patates
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Patatesleri ince dilimleyip 6 dakika tavada yumuşatın.
- Hamsiyi ve yumurtayı patateslerin üstüne yayın.
- Tavayı 8 dakika pişirip çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi önceden yumuşatmak hamsiyle aynı sürede düzgün sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ekmek ile servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta