

Hamsili Pazı Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Rize usulü hamsili pazı tava, pazı, hamsi ve mısır unuyla buluşturarak kızzaran bir Karadeniz tava yapar.

Malzemeler

- 300 gr Hamsi fileto
- 1 demet Pazı
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Pazı önce doğrayıp soğanla 4 dakika çevirin.
- Hamsiyi ve mısır ununu ekleyip harc tavaya yayın.
- Tavayı iki yüzü de kızzarankadar 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pazı tava yaparken iyice sıkılmakta tavadaki yağın kolay çevrilmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri