

Karadeniz Hamsi Kayganası

Toplam 32 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~290 kcal Açılış 16/10

Karadeniz tavalarda hamsi, mısır unu ve yumurta ile kahvaltılık bir kaygana olur.

Malzemeler

- 500 gr Hamsi
- 80 gr Masa harina
- 3 adet Yumurta
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

Yapılışı

- Hamsileri ayıklayıp doğrayın.
- Yumurta, masa harina ve maydanozla karıştırın.
- Yağlı tavada iki yüzünü 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri kızıl kızıl kaygana dilimlenirken dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka ve limonla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta