

# Rize Hamsikoli Fırını

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~365 kcal

Hamsikoli, ayıklanmış hamsiyi mısır unu, paz, taze soğan ve dereotuyla fırında pişiren yoğun aromalı Karadeniz ekmeğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Ayıklanmış hamsi
- 3 su bardağı mısır unu
- 1 demet Paz
- 6 dal Taze soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 su bardağı sıcağı
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı

## Yapılı

1. Hamsileri yıkayıp 10 dakika su altında yıkadıktan sonra süzgeçte 15 dakika bekletin.
2. Paz, taze soğan, dereotu ve maydanozu ince kıyın.
3. Mısır unu, tuz, zeytinyağı ve sıcağı koyu hamur olacak şekilde karıştırın.
4. Yeşillikleri ve hamsiyi hamura nazikçe yedirin.
5. Yağlanmış tepsiye yayıp üzerini düzeltin.
6. 180°C fırında 40-45 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamsiyi iyice süzdürmek hamurun içini ıslatmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki dilimleri ayran ve roka salatasıyla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri