

Rize Hamsili Pazı Kayganası

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~285 kcal

Rize usulü hamsili pazı kayganası ayıklanmış hamsiyi pazı yumurta ve mısır unuyla bağlayarak tavada doyurucu bir kahvaltılık hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Ayıklanmış hamsi
- 0.5 demet Pazı
- 3 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Mısır unu
- 3 dal Taze soğan

Yapılışı

1. Hamsileri kağıt havluda kurutup pazı yince kıyın.
2. Yumurta, mısır unu ve az suyu pürüzsüz çırpın.
3. Hamsi, pazı ve taze soğan hamura katın.
4. Yağlı tavada iki yüzü toplam 10-12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi iyi kurutmak kaygananın tavada dağılmadarkı zarması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve roka ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri