

# Trabzon Hamsi Kuşu

Toplam 42 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Trabzon hamsi kuşu, fileto hamsileri maydanozlu soğanlı harçla kapatılmış ve kızartılmıştır. Karadeniz tabağıdır.

## Malzemeler

- 800 gr Hamsi
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 4 dal Taze soğan
- 1.5 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Hamsileri küçük kılklarından fileto halinde açın.
- Soğan, taze soğan ve maydanozu ince kıyıp zeytinyağıyla karıştırın.
- İki hamsiyi aralarında yeşillikli harç koyarak kapatın.
- Paketleri yumurtaya ve mısır ununa bulayın.
- Kızgın yağda iki yüzünü toplam 5-6 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Hamsileri çift kapatırken derileri dışta kalırsa kızartmada yağlımaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Roka, turp ve limonla sıcak da servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta