

Trabzon Hamsili Mısır Ekmeği

Toplam 54 dk Hazırlama 22 dk · Pişirme 32 dk 6 kişilik Orta ~340 kcal

Trabzon hamsili mısır ekmeği, mısır unlu harcayarak hazırlanan hamsi ve taze soğanla fırınlanarak lezzetli, tok bir Karadeniz dilimi sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Mısır unu
- 500 gr Ayıklanmış hamsi
- 1 su bardağı Yoğurt
- 4 dal Taze soğan
- 0.3 su bardağı Sıvı yağ
- 1 paket Kabartma tozu

Yapılışı

- Hamsileri yıkayıp kâğıt havluyla kurulayın.
- Mısır unu, yoğurt, yağ ve kabartma tozunu karıştırın.
- Taze soğan ve hamsiyi harca nazikçe katın.
- Yağı tepsiye yayın ve üstünü düzeltin.
- 190°C fırında 20-32 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri kurulamak ekmeğin içini hamur bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Roka, limon ve turşuyla sıcak dilimleyin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt