

Hamsikoli - Rize

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g ayıklanmış hamsi
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı ılık su
- 1 bağ pazı, ince doğranmış
- 4 dal taze soğan, ince kıyılmış
- Yarım demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı kıyılmış taze nane
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık ve mısır içerir.

Ön Hazırlık:

Hamsilerin kılçıklarını çıkarıp yıkayın ve iyice süzdürün. Pazıyı ince doğrayın; taze soğan, maydanoz ve naneyi kıyın. Fırını 190°C alt-üst ayarda ısıtın.

Yapılışı:

1. Mısır unlu harcı kurun:

- Mısır unu ve tuzu geniş kaba alın; suyu azar azar dökerek koyu, kaşıkla yayılabilir bir hamur oluşturun.
- Pazı, taze soğan, maydanoz, nane ve karabiberi ekleyip sebzeler dağılana kadar karıştırın.

2. Hamsileri ekleyin:

- Hamsileri harca katıp ezmeden alttan üste doğru karıştırın.
- Harcı yağlanmış tepsiye 2-3 cm kalınlığında yayın; üzerine zeytinyağını gezdirin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Fırında pişirin:

- 190°C fırında 35-40 dakika, üstü kızarıp kenarları tepsiden ayrılmaya başlayana kadar pişirin.
- Ortadaki hamur da pişmiş olmalı; ıslak ve hamurumsu görünüyorsa 5 dakika daha tutun.

4. Dinlendirip dilimleyin:

- Tepsiyi fırından alıp 10 dakika bekletin; sıcakken kesilirse dilimler dağılabilir.
- Kare dilimleyip ılık veya sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst yüzey kızarmış, ortası katılaşmış ve hamsi tamamen pişmiş olmalıdır; kesmeden önce dinlendirin.

>> **İpucu:** Hamsiyi harca eklemeden önce fazla suyunu süzdürün; fazla sıvı mısır unlu tabanın geç pişmesine neden olur.

Saklama:

Soğuyan hamsikoliyi kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Fırında veya tavada ısıtınca dışı çıtırlaşır.

Kiraz'ın Mutfağı