



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Hamsi Kuşu - Karadeniz



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

İki kılçıksız hamsi filetosunun arasına yeşillikli harç konur ve mısır ununa bulanarak pişirilir. Hamsileri iyice kurulamak kaplamanın tutmasına yardım eder.

Malzemeler:

- 600 g iri hamsi, temizlenmiş
- 3 dal taze soğan, ince kıyılmış
- Yarım demet maydanoz
- 8-10 yaprak taze nane
- 1 yemek kaşığı mısır unu (iç harç)
- 1 su bardağı mısır unu (kaplama)
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: balık.

Ön Hazırlık:

İç harcı kalın koymayın; ince tabaka balığın birleşmesini ve eşit pişmesini sağlar. Yöntem yöresel tarif örnekleriyle karşılaştırıldı.

Yapılışı:

1. Balığı ve harcı hazırlayın:

- Hamsinin baş ve içini temizleyin; kılçığı kuyruk kısmından çekip filetoları kelebek biçiminde açık bırakın. Yıkayıp kağıt havluyla kurulayın.
- Yeşillikleri 1 kaşık mısır unu, tuz ve karabiberle karıştırın; harç nemli ama sulu olmamalı.

2. Kuşları oluşturun:

- Açık hamsinin ortasına az harç koyup ikinci filetolu hamsiyi kapatın; kenarlarını bastırın.
- Hazırlananları kızartmadan hemen önce dıştan mısır ununa bulayın.



3. Tavada pişirin:

- Tavayı orta ateşte ısıtıp ince yağ ekleyin. Hamsileri tek sıra yerleştirip her yüzünü 3-4 dakika pişirin.
- Et opaklaşıp dışı altın rengi olunca alın; gerekirse partiler halinde çalışın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Balık eti opak ve kolay ayrılır olmalı; iç harçta çiğ balık kalmamalıdır.

Saklama:

Pişmiş hamsiyi hızla soğutup buzdolabında 1 güne kadar saklayın; yeniden ısıtırken tamamını iyice ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı