HAMSÝLÝ EKMEK

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/3/13

MALZEMELER
1-2kg.hamsi
2-1kg. mýsýr unu
3- 2bað pazý(orta boy baðlar)
4-1bað yeþil soðan.
5-1 bað maydanoz
6-3 baþ kuru soðan.
7-yarým kg. domates veya 2 yemek kaþýðý salca. .
8- yeþil biber,kara biber.pul biber ,tuz.
9-1 su bardaðý sývý yað.
YAPÝLÝÞI:hamsiyi temizle bir kenara al.Pazýyý temizle doðra ve bir-iki taþým haþla.soðaný temizle ve ince doðra.Tencereye yaðý koy ocaða al , önce soðaný sonra diðer sebzeleri hafif kavur,hamsileri elinle parçalayarak ilave et , mýsýr ununu koy,tuzunu,biberlerini de koy ,iyice karýþtýr. Ocaðý söndür .suyunu ilave ederek iyice yoður.
Yaðlanmýþ tepsiye boþalt,düzgünce yay,kaþýðýn sapýyla istediðin büyüklükte dilimle 250 derecede ýsýtýlmýþ fýrýna sür. Üstü kýzarmaða baþlayýnca dereceyi 200 e düþür.üstü kabuklanýnca fýrýndan çýkar.Sýcak veya soðuk servis yap.

Not:arzuya göre hamsili ekmeði hazýrlarken içine havuç,patates de rendeleyebilirsin .