

HAMSÝLÝ EKMEK

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/3/13

MALZEMELER

1-2kg.hamsi

2-1kg. mýsýr unu

3- 2bađ pazý(orta boy bađlar)

4-1bađ yepil sođan.

5-1 bađ maydanoz

6-3 bađ kuru sođan.

7-yarým kg. domates veya 2 yemek kaþýđý salca. .

8- yepil biber,kara biber.pul biber ,tuz.

9-1 su bardađý sývý yađ.

YAPÝLÝPI:hamsiyi temizle bir kenara al.Pazýýy temizle dođra ve bir-iki taþým haþla.sođany temizle ve ince dođra.Tencereye yađý koy ocađa al , önce sođany sonra diđer sebzeleri hafif kavur,hamsileri elinle parçalayarak ilave et , mýsýr ununu koy,tuzunu,biberlerini de koy ,iyice karýptýr. Ocađý söndür .suyunu ilave ederek iyice yođur.

Yađlanmýb tepsiye bopalt,düzgünce yay,kaþýđýn sapýyla istediđin büyüklükte dilimle 250 derecede ýsýtýmýb fýrýna sür. Üstü kýzarmađa baþlayýnca dereceyi 200 e düþür.üstü kabuklanýnca fýrýndan çýkar.Sýcak veya sođuk servis yap.

Not:arzuya göre hamsili ekmeđi hazýrlarken içine havuç,patates de rendeleyebilirsiniz .