PETITE GOURMETS

TÜRK

Hamsi Kuşu

Geleneksel Türk Hamsi Kuşu - Karadeniz bölgesinden çıtır çıtır kızarmış hamsi sandviçi. Bu sevilen Türk deniz ürünleri yemeğini evde yapmayı öğrenin.

30 min	30 min	1h	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2.2 libre hamsi
- 1 bardak mısır unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 0.5 bardak sıvı yağ
- 1 bardak un
- 2 yumurta

Yapılışı

1. **Hamsileri hazırlayın**

   1 kg hamsinin kafa, kılçık ve iç organlarını çıkararak temiz filetolar elde edin. Soğuk su altında iyice yıkayın ve kağıt havlu ile tamamen kurulayın. 1 tatlı kaşığı tuz ile hafifçe baharatlayın.

2. **Set up breading station**

   Üç sığ kase hazırlayın: birinci kaseye 1 su bardağı un, ikinci kaseye 2 yumurtayı çırpın, üçüncü kaseye 0,5 su bardağı mısır unu ile bir tutam tuzu karıştırın.

3. **Yağı ısıtın**

   Büyük bir kızartma tavasında 1 su bardağı yağı orta-yüksek ateşte 175°C'ye gelene kadar ısıtın. Sıcaklığı kontrol etmek için termometre kullanın veya küçük bir ekmek parçası bırakarak test edin - 30 saniyede cızırdamalı ve kızarmalıdır.

4. **Balık çiftlerini birleştirin**

   İki hamsi filetosu alın ve et tarafları birbirine bakacak şekilde sandviç şekli oluşturmak için bastırın. Çiftler oluşturmak için kalan filetolarla tekrarlayın.

5. **Balığı kaplayın**

   Her hamsi çiftini önce fazlasını silkeleyerek una bulayın, sonra çırpılmış yumurtaya batırın ve son olarak kaplamanın yapışmasına yardımcı olmak için nazikçe bastırarak baharatlanmış mısır unu ile iyice kaplayın.

6 **Fry until golden**

Kaplı hamsi çiftlerinden 3-4 tanesini dikkatlice kızgın yağa yerleştirin ve ilk tarafta altın sarısı olana kadar 2-3 dakika kızartın. Çevirin ve her iki tarafı çıtır ve altın sarısı olana kadar 2-3 dakika daha kızartın.

7 Kızarmış balıkları fazla yağı süzmek için kağıt havlu serilmiş tel rafa alın. Yağ sıcaklığını 175°C'de tutarak kalan balık çiftleriyle kızartma işlemini tekrarlayın.

8 Sıcak ve çıtırken hemen servis yapın, istenirse limon dilimleri ve taze otlarla birlikte sunun.

Besin Değerleri

504	32g	28g	28g	2g	1g	890mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Hamsileri iyice temizleyin ve kağıt havlu ile tamamen kurulayın - fazla nem, kaplamanın düzgün yapışmasını engelleyecek ve yağ sıçramasına neden olacaktır.

Termometre kullanarak yağ sıcaklığını 175°C'de sabit tutun. Çok sıcak yağ, balık pişmeden kaplamanın yanmasına neden olurken, çok soğuk yağ yağlı ve nemli balık ile sonuçlanacaktır.

Kaplama istasyonunuzu soldan sağa sırayla kurun: un, çırpılmış yumurta, baharatlanmış mısır unu. Kuru malzemeler için bir eli, yaş malzemeler için diğer eli kullanın ki parmaklarınız kaplanmasın.

Kızartırken tavayı fazla doldurmayın - yağ sıcaklığını korumak ve eşit kızarma sağlamak için küçük gruplar halinde pişirin. Her parça düzgün pişmek için alana ihtiyaç duyar.

Hamsi filetolarını kaplama ve kızartma sırasında birleşmiş halde kalmaları için nazikçe ama sıkıca bastırın. Doğal nem yapışmalarına yardımcı olacaktır.

Bitmiş parçaları, alt kısmının hapsolan buhardan dolayı nemli olmasını önlemek için kağıt havlunun üzerine tel raf koyun, doğrudan kağıt havlunun üzerine değil.

Ekstra lezzet için mısır unu kaplamasını bir tutam tuz ve karabiberle baharatlayın, ancak hamsiler doğal olarak tuzlu olduğu için fazla baharatlamamaya dikkat edin.

Kaplama hala çıtırken hemen servis yapın - çıtır dış ve yumuşak balık arasındaki kontrast bu yemeği özel kılan şeydir.