



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ÇITIR HAMSI

1 kg hamsi (temizlenmiş)
2 yemek kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı sirke
2 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
3-4 adet yumurta
Bir miktar sıvı yağ

Hazırlanışı

1. Yumurtaları, limon suyu ve sirke ile çırpın.
2. Hamsileri önce yumurtaya, sonra da Knorr Çıtır Pane Harcı'na bulayın ve kızgın yağda 5-10 dakika kızartın.
3. Pişen hamsileri fazla yağlarını atmaları için kâğıt havlu üzerine çıkarın.