



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMSI ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

0,5 Demet maydanoz

6 Su Bardağı su

0,5 Çay Bardağı pirinç

2 Çorba Kaşığı krema

1 Adet havuç ve patates

Tuz

Karabiber

Üzerine: Dereotu veya maydanoz

1 Çorba Kaşığı un

1 Adet rendelenmiş soğan

600 gr hamsi

Hamsiyi ayıklayın ve kılçıklarını çıkarın yıkayıp süzdükten sonra 4 su bardağı suda haşlayın suyunu süzüp bir kenara alın diğer tarafta 2 su bardağı suda havuç,patates ve pirinci haşlayıp süzün ayrı bir tencerede unu sana margarinde kavurun kremayı ilave edip kavurduktan sonra içine haşlanmış hamsi soğan ,ince kıyılmış maydanoz ,tuz ,karabiber ve haşlanmış sebze suyunu ilave edin kaynadıktan sonra üzerini ince kıyılmış dereotu veya maydanozla süsleyip servis yapın.