



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ KUŞU

1 kg. hamsi
1 demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
1 kahve fincanı un
1 adet yumurta

Hamsileri ayıklayın. Üç hamsinin dışını unlayın. Hamsileri, uçları birbirine değecek biçimde üst üste koyun. Soğan ve maydanozu kıyın. Karabiber ve tuzla karıştırın. Hazırladığınız içi hamsilerin ortasına koyun. İçini doldurduğunuz hamsileri, yanlarından tutup, içe doğru katlayın. Hazırladığınız hamsi kuşlarını yumurtaya bulayıp, kızgın yağda kızartın.