



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ TATLISI

250 g hamsi
250 g un
5 adet yumurta
2 su bardağı su
1 çay kaşığı zeytinyağı
¼ limonun suyu
Tuz
1 su bardağı zeytinyağı
½ fincan yeşil fıstık
½ fincan fındık
Jölesi için:
1 adet muz
1 adet portakal
100 g ahududu
1 adet kırmızı elma
1 adet şeftali
2 su bardağı su
300 g şeker
Şerbeti için:
½ kg toz şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Hamsiler fileto haline getirilir, yıkanır ve durulanır. Su kaynama noktasına geldiğinde un ve tuz ilave edilerek sürekli karıştırılır. Yaklaşık 7 dakika kaynatıldıktan sonra bir iki damla zeytinyağı ilave edilir ve çeyrek limonun suyu eklenir. Bir iki dakika karıştırdıktan sonra soğumaya bırakılır. Hamur ılıyınca yumurtalar kırılır ve yoğurulur. Hamur cevizden küçük parçalara ayrılır. İçlerine hamsi filetoları yerleştirilir ve hamurlar kapatılır. Hamurlu hamsiler zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartılır. Şerbet hazırlanır. Kızarmış hamsili hamurlar şerbet içinde 5 dakika kadar bekletilir ve tepsiye dizilir. Muz hariç diğer meyveler kabukları ile birlikte küçük parçalara bölünür, çekirdekleri ayıklanır ve bir kaptan toplanır. Soyulup dilimlenmiş muzlar da ilave edildikten sonra su ve şeker ilave edilerek pişirilir. Hazırlanan jöle hamsili hamurların üzerine dökülür.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017