



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI TAVA (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg hamsi
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 adet limon
- 2 çay kaşığı tuz

Hamsiler ayıklanarak yıkanır ve tuzlanır. Hamsinin iki tarafı da unlanır. Bir tavada yağ kızdırılır. Hamsiler tavaya düzgün bir şekilde yerleştirilir. Hamsiler kızartılır. Tavanın kendi kapağı ile çevrilerek diğer tarafı da aynı şekilde kızartılır servis tabağına alınır üzerine limon sıkılır.

[ML@ Hamsi Tava için tıklayın](#)

