



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ EKMEK

400 gram kılçıkları ayıklanmış hamsi
6 dal taze soğan
2 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
1 çay bardağı sıvı yağı

Yumurtaları çırpın. İnce kıyılmış taze soğan, maydanoz ve dere otunu içine katıp karıştırın. Üzerine sıvıyağ, mısır unu, normal unu ve kabartma tozunu koyup çırpmaya devam edin. En son kılçıkları ayıklanmış ve ince doğranmış hamsiyi içine ekleyip küçük kek kalıplara ya da düz bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılan 200 derecelik fırında pişirin. Sıcak olarak ikram edin.