



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ KAYGANA

THY Skylife

6 yumurta
Yeterince filetosu alınmış hamsi
3 su bardağı un
3 su bardağı süt
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Bir tutam tuz

6 yumurtayı ufak bir tencerenin içine kırın. Üzerine süt ve un dökerek yavaş yavaş çırpın. Tuz ve doğranmış maydanozu ekleyip çırpmaya devam edin. Tereyağını tavada eritin, kızgın yağa önce hamsileri, onların üzerine de karışımı dökün. 3-4 dakika sonra ters çevirip üstünün de pişmesini sağlayın.

