



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİLİ MISIR EKMEĞİ (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

½ kg hamsi  
1 su bardağı mısır unu  
1 baş maydanoz  
1 baş soğan  
Kızartmak için sıvıyağ

Hamsiler temizlenip, kılçıkları çıkarılır. Küçük küçük doğranır. Mısır unu ile kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamsiler de içine katılıp tekrar yoğrulur. Tavaya yağ koyulup ince bir tabaka halinde elimizde yuvarlak şekil verilmiş hamur tavada alt üst kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

