



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ HAMSİLİ EKMEK

1 kase hamsi (bir gece önceden suya yatırılmış)
1 kase taze soğan
1 kase doğranmış maydanoz
1 avuç taze nane, doğranmış
1 demet pazı, doğranmış
1 adet kuru soğan, doğranmış
2 bardak mısır un
yarım bardak un
2 adet yumurta
100 gr yağ

Tüm malzemeyi bir kabın içinde yağ ile karıştırın. Karışım fazla katı gelirse azar azar su ekleyin. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine yayın. Eğer kalın olsun isterseniz biraz daha küçük bir fırın kabı kullanabilirsiniz (ne kadar kalın olursa iinin pişmesi o kadar uzun sürer)
170 C'de pişirin.