



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI HAMSİLİ MISIR EKMEĞİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

2 ay kaşığı toz şeker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardaęı süt
1 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
3 su bardağı mısır unu
Yarım su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıcak su
Yarım kg hamsi
6 sap ince pırasa
Yarım demet maydanoz
Pul biber

Öncelikle toz şeker, sıvı yağ, süt, yumurta, tuz, mısır unu, kabartma tozu, buğday unu ve sıcak su bir kaba koyularak yoğrulur. Bir kısmı yağlanmış tepsiye dökülüp yayılır. Pırasalar ince ince doğranır ve tuzlanır. Tuzlanmış pırasalar, kılçıkları ayıklanmış hamsiler de kenara ayrılan hamura ilave edilip yoğrulur. 120 derecede ısıtılmış fırına koyulup pişmeye bırakılır. Daha sonra servis edilir.



