



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ HAMSI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1/2 kg. hamsi (irilerinden)
1 çay bardağı mısır unu
1 su bardağı sıvı yağ
3-4 adet orta boy domates
3-4 adet yeşilbiber
5-6 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kılıkları çıkarılan hamsiler yıkanıp, tuzlanır. Domateslerin kabukları soyularak, küçük küçük doğranır. Biberler ve maydanozlar ince ince kıyılır. Hepsini karıştırılarak kara biber, pul biber ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Hamsi, avuç içine açılır, içerisine harç konup diğer hamsi üzerine kapatılır. Mısır ununa bulanarak birbirine yapıştırılır. Sıvı yağda kızartılarak sıcak servis yapılır.