



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI HAMSİ TAVA

<https://www.elele.com.tr>

1 kg hamsi  
1 adet limon  
1 yemek kaşığı pul biber  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı  
Beyaz un

Balıklarınızı temizledikten sonra kafasını alıp içini de temizleyin. İyice yıkayıp balıkları kurulayın. Ayrı bir kaba balıkları alın ve üzerine tuz, zeytinyağı, karabiber, limon ile pul biber ekleyin. Bu karışımla 10 dakika dinlenmesini bekleyin. Ardından unlayarak derin bir kabın içinde kızgın yağda kızartın.

