



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ EKMEĞİ

Eyüp Sevinç

500 g. tuzlanmış hamsi
6 adet taze soğan
½ demet maydanoz
1 avuç doğranmış taze nane
1 demet pazı
1 adet kuru soğan
2 su bardağı mısır unu
½ su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
Su

Tüm malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Karışım fazla katı hale gelirse azar azar su ekleyin. Karışımı yağlanmış fırın tepsinine yayın. Eğer kalın olsun isterseniz biraz daha küçük bir fırın kabı kullanabilirsiniz. 170 derecede pişirin.

