



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE HAMSI KUŞU

1 kg. hamsi
4 yemek kaşığı mısır unu
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Hamsilerin kafalarını koparıp, kılçıklarını çıkarın. Yıkayıp, tuzlayın. Hamsilerin i yüzleri birbirine gelecek şekilde tabağa sıralayın. Büyük bir tabağın içinde mısır unu, karabiber ve tuzu karıştırın. Hamsileri iki taraflı mısır ununa batırıp yağda kızartın. Soęan dilimleriyle servis yapın.

