



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAMSİ BÖREĞİ

1.5 kg hamsi  
3 su bardağı pirinç  
4 su bardağı zeytinyağı  
2 demet maydanoz  
3 baş soğan  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı şeker  
1 Su bardağı kuş üzümü  
Bir avuç mısır unu  
Tuz

Hamsiler ayıklanıp yıkanır. Kılçıkları çıkarılır. Pirinç yumuşayınca kadar haşlanıp suyu süzülür. İncecik doğranmış soğan, maydanoz, karabiber, şeker, kuş üzümü, tuz ve yağın üçte biri ilâve edilip karıştırılır. Kalan yağın yarısı bir tepsiye konup kızdırılır. Una bulan hamsiler tepsiye düzgünce dizilir. Üzerine pirinçli harç dökülüp güzelce yayılır. Kalan hamsiler una bulanıp yağda kızartılır ve tepsideki harcın üzerine dizilir. Kalan yağ da üzerine dökülür. Tepsisi hafif fırında yahut ateşte 25-30 dakika pişirilip, sıcak sıcak servis yapılır.