



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI ÇİLİHTASI

<http://kuzeydenlezzetler.com>

1 kg hamsi
Yarım demet maydanoz
3-4 dal taze soğan
5-6 adet pazı yaprağı
7-8 dal taze nane
Yarım su bardağı mısır unu
3/4 su bardağı un
1 su bardağı su
4 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Servis için:
Salatalık

Hamsilerimizin kılçıklarını temizleyip yıkıyoruz ve kuruluyoruz. Daha sonra iri parçalar halinde kesiyoruz. Maydanozları, taze soğanı, pazıyı ve naneyi doğrayıp hamsiyle harmanlıyoruz. Mısır unu, un, tuz ve karabiber ilave ediyoruz. 1 su bardağı suyu da ilave ederek hamurumuzu elde ediyoruz. Yağladığımız tavayı kızdırarak 2 çorba kaşığı hamuru tavaya yayıyoruz. Her yerinin eşit bir şekilde yayılmasına dikkat edelim. Aynı miktarda malzemeyi bir kaseye alıp bir yumurta ile karıştıralım ve karışımı tavamıza ekleyelim. Arkalı önlü kızartarak pişirelim. Bu işlemi diğer üç çilihtamız içinde uygulayalım.

