



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİ ÇİLİHTASI

Nuran Çilingir

15 Adet Ayıklanmış Hamsi  
5 Adet Pazı Yaprağı  
2 Adet Taze Soğan  
1 Su Bardağı Mısır unu  
1/2 Su Bardağı Su  
1 Çay Kaşığı Tuz

Taze soğanları ve pazı yapraklarını yıkayalım. Taze soğanları 2-3 milimetre genişliğinde, pazıları ise 1'er santimetre genişliğinde doğrayalım. Ve hepsini geniş bir kabın içine alalım. Bu arada hamsileri de ayıklayalım. Kılıklarını da çıkarıp iyice yıkayalım. Suyunu süzdürelim. Ayıklanmış hamsileri, mısır ununu, tuzu ve suyu da taze soğan ve pazının bulunduğu kaba alalım. İyice karıştıralım ve akıcı bir harç elde edelim. Genişçe bir tavaya az miktarda sıvı yağ dökelim ve kızdıralım. Harçtan iki kepçe kadar alıp, tavaya yayalım. Önlü arkalı pişirelim. Harç bitene kadar bu işleme devam edelim. Artık Hamsi Çilihtamız servise hazır.

Not: Hamsi çilihtasının tavada çevrilmesi zor olduğundan bir kapak yardımıyla çevirmenizi tavsiye ederiz, aksi takdirde dağılır. Dilerseniz, mücver gibi küçük parçalar halinde de kızartıp servis yapabilirsiniz.

