



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Yemek Kaşığı tuz
- 4 Su Bardağı kaynatılmış su
- 1 Adet soğan
- 1 Adet Domates
- 150 gr hamsi
- 1 Çorba Kaşığı un

Hamsileri temizleyin, kılçıklarını çıkarın ve tahta üzerinde 1cm'lik parçalar halinde kesin. Bu parçaları 5 dakika kadar haşlayıp, suyunu süzün. Diğer tarfta unu ve sana klasik kase margarini bir tavada kavurun. Domates ve soğanı rendeleyip tavadaki un karışımına ekleyiniz ve bir kaç dakika karıştırınız. Suyu kaynatıp un karışımının içine ilave ediniz ve iyice karıştırınız. Hamsileri, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edildikten sonra 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapınız.