



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ EKMEK

1 kg hamsi  
1 bađ pazı  
2 bađ taze sođan  
1 bađ taze nane  
8 su bardağı mısır unu  
Sıcak su  
Tuz

Hamsiler kafaları koparılarak ve kılçıkları çıkarılarak fileto haline getirilir. Hamsiler yıkanıp durulandıktan sonra pazı, taze soğan ve nane ince ince doğranır. Doğranan malzemeler hamsi ile birlikte mısır ununun üzerine boşaltılır. Sıcak su yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır ve yoğurulur. Hazırlanan hamur tepsiye konularak orta sıcaklıktaki fırında 30-35 dakika pişirilir.