



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ EKMEĞİ

- 1 kase tuzlanmış hamsi
- 1 kase taze soĐan
- 1 kase doğranmış maydanoz
- 1 avuç taze nane
- 1 demet doğranmış pazı
- 1 adet kuru soĐan
- 2 bardak mısır unu
- Yarım bardak un
- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı sıvıyağ

Tüm malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Karışım fazla katı gelirse azar azar su ekleyin. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine yayın. EĐer kalın olsun isterseniz biraz daha küçük bir fırın kabı kullanabilirsiniz (ne kadar kalın olursa iinin pişmesi o kadar uzun sürer) 170C'de pişirin.