



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ EKMEK

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

1 Kg. un

5 Adet yumurta

500 gr hamsi

1 Çorba Kaşığı tozşeker, tuz

1 Kg. mısır unu

500 ml süt

Ayıklanmış, yıkanmış ve süzölmüş hamsileri incecik kıyın. Derin bir kabın içine aldığınız balığın üzerine mısır unu, un, margarin, yumurta, süt, tozşeker ve tuz katın. Bütün malzemeyi iyice karıştırın. Yağlanmış bir fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimledikten sonra servis yapın.