



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMSI

Hamsi
Mısır unu
Tuz
Zeytinyağı

Fırın kabına pişirme kağıdını yayın ve kağıda zeytinyağı gezdirin. Ayıklayıp yıkadığınız hamsileri mısır ununa bulayın. Balıkları aralarında boşluk kalmayacak şekilde dizin. Balıklara zeytinyağı gezdirin ve tuz serpin. Taze biberiye otlarını da tepsiye bırakın. 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Limon dilimleri ile servis yapın.

