



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI KAYGANASI

20 adet hamsi
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı margarin
6 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Hamsilerin kılçıklarını çıkarıp, kafalarını koparın. Her birinin içine tuz ve karabiber koyun. Hamsileri ikişer ikişer, karın kısımlarından birleştirin. Cam bir kasede yumurta, ince doğranmış soğan, karabiber ve tuzu çırpın. Tavada yağı eritip yumurtalı karışımı dökün. Üstüne hamsileri dizip kapağı kapatın. Çok kısık ateşte arada bir tavayı sallayarak hamsilerin altını pişirin. Sonra uygun boydaki bir tabak yardımıyla hamsileri ters yüz edin ve diğer kısmını da kızarttıktan sonra servis yapın.

