



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSI KUŞU

Yarım kilo kılçıklarıyla birlikte ayıklanmış hamsi  
5 adet taze soğan  
Yarım demet maydanoz  
2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı un  
Kızartmak için sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber ve minik domatesler

Hamsilerin kılçıklarını temizleyip düz bir hale getirin. Üç adet hamsinin derisine biraz un serpip yan yana dizin. Ortasına koymak için taze soğanı ve maydanozu çok ince kıyıp tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Bu karışımdan 1 kaşık hamsilerin içine koyup üç hamsiyi elinizle kapatıp çırpılmış yumurtaya bulayın. Daha sonra da kızartıp sıcak tüketin.

