



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ KUŞU

- 1,5 kg hamsi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım demet maydonoz
- 2 çorba kaşığı margarin
- 2 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı çam fıstık
- Yarım su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Yarım su bardağı mısır unu
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvıyağ

Hamsileri iyice temizleyip yıkayın, kılçıklarını çıkarırken kuyruğunu koparmamaya dikkat edin. Temizlenmiş hamsileri süzgece koyun ve tuzlayıp 10 dakika bekletin. Bir tencerenin içine 2 çorba kaşığı margarin koyup eritin kuru soğanları ince ince doğrayıp tencereye atın ve çam fıstığı ile birlikte kavurun. Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra soğanların olduğu tencereye koyup karıştırın. Üzerine çıkacak kadar kaynar su ekleyip, tuzunu kontrol ettikten sonra kuş üzümlerini de serpip, suyunu çekene kadar pişirip ocaktan alın. Maydanozları ince ince kıyın, karabiber, toz şekeri karıştırıp pilavın içine dökün ve karıştırın. Hamsilerden iki tanesini avucunuzun içine alın ve baş kısımlarını aynı yöne gelecek şekilde ayarlayıp üzerlerine hamsi kuşu için hazırladığınız pirinçli karışımından 1 tatlı kaşığı koyup, üzerine tekrar hamsi koyun ve yine baş kısımlarının aynı yönde olmasına dikkat edin. Baş kısımlarını ve kuyruk kısımlarını kıvrarak dolma şeklini verin. Yumurtaları bir kâseye dökün ve çırpın, hamsi kuşu dolmalarını önce yumurtaya batırın sonra üzerini bolca mısır unu ile bulayın. Kızartma tenceresine sıvı yağı koyun ve kızdırıp hamsi kuşu dolmalarınızı iyice kızartıp servis edin.



