



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİ KUŞU

1 kilogram hamsi  
1/2 demet taze soğan  
1/2 demet maydanoz  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 yemek kaşığı mısır unu  
1/2 tatlı kaşığı nane  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber  
Kızartmak için:  
3 adet yumurta  
1/2 su bardağı mısır unu  
3/4 su bardağı ayçiçek yağı

Kafa ve kılçık kısımlarını ayıkladığınız hamsileri fileto haline getirin. Bol suda yıkayıp fazla sularını kağıt havlu yardımıyla alın.

Taze soğanların yeşil kısımlarını ince ince doğrayın. Ayıklanmış maydanoz yapraklarını incecik kıyın. Kuru soğanı diğer malzemelerle uyumlu olacak şekilde kıyın.

Doğranmış yeşillikler, kuru soğan, mısır unu, nane, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi derin bir kasede karıştırın.

Fileto haline gelen hamsilerden iki tanesini düz bir tabağa alın. Birinin üzerine hazırladığınız karışımdan sürüp diğerini üzerine sıkıca kapatın. İki hamsi birbirine yapışsın. Böylelikle yassı şeklinde köfteler hazırlayın.

Yumurtaları derin bir kasede çırpın. Mısır ununu düz bir tabağa yayın.

Hazırladığınız hamsi kuşları öncelikle çırpılmış yumurtaya ardından mısır ununa bulayıp derin bir tavada kızdırdığınız ayçiçek yağında kızartın. Arzuya göre ızgarada ters yüz ederek yağ kullanmadan pişirin. Sıcığı sıcaklığına sevdiğinizlerle paylaşın.

