



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİ KUŞU

1 kg hamsi  
2 yumurta  
3-4 kaşık un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım şişe maden suyu  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Hamsilerinizi süzgece koyup bir güzel yıkayın.

Hamsilerin önce kafalarını koparıp devamında da iç organları çıkararak hepsini ayıklayın ve yıkayın.

Ayıklanmış balıkların iç kılçıklarını tamamen çıkartın.

Kılçıkları da çıkartılmış hamsileri sudan geçirin.

Ve içine tuz attığınız su doldurduğunuz derin bir kaba balıkları alın.

Hamsiler bu tuzlu suda 1 saat kadar beklesinler tüm kanları ve gitmesi gereken her şey suya çıksın.

1 saat sonunda balıklarınızı sudan süzgece alın tekrar akan suyun altından şöyle bir geçirin ve bekleyin hamsilerin suları iyice süzölsün.

Süzölen balıkların 2 tanesini alın, içleri birbirine bakacak şekilde 2 balığı birleştirin. Tüm balıklar için aynı işlemi yapıp tepsinize balıklarınızı sıralayın.

Şimdi yumurtaları düz geniş küçük borcama kırın.

Un, tuz ve karabiberi ekleyin ve çırpma teli ile iyice karıştırın şimdi yarım şişe sodayı da karışıma ekleyerek çırpın.

Sosumuz hazır. (Sosun kıvamı boza kıvamında olacak çok sulu da değil çok katıda değil)

Yağımızı tavaya alıp kızdıralım tepside ki balıklarımızı önlü arkalı sosumuza batırıp kızgın yağda kızartalım.

Pişenleri kâğıt havlu serilmiş tabağa çıkaralım.

Tüm hamsileri bu şekilde kızartalım.

İster servis tabağında sunum yapın, isterseniz de eşim gibi ekmek arasında doğranmış karıştırılmış soğan, roka, maydanoz tere karışımı (yeşillikler de yağ, limon yok) ile tüketin tercih sizin.

