



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KUŞU

1 kg hamsi
1 su bardağı mısır unu
1 adet soğan
2 diş sarımsak
10-15 sap maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pulbiber
Yarım çay kaşığı acı toz biber
Bir tutam karabiber

İlk olarak hamsilerimizi temizleyip güzelce yıkıyalım ve süzölmeleri için bir süzgece bırakalım. Hamsi ayıklama tarifi için aşağıdaki linke tıklayabilirsiniz.

Rendelediğimiz soğan ve sarımsağı çukur bir kaba alıyoruz ve ince kıydığımız maydanozları ekliyoruz. Ardından tuz, karabiber, toz biber ve pul biberi ekleyip karıştırıyoruz.

Hazırladığımız malzemeyle videoda gösterildiği şekilde hamsi dolmamızı hazırlıyoruz ardından mısır ununa bulayıp bir tabağa alıyoruz.

Kızmış ayçiçek yağında hamsiler iyi kızarana kadar pişiriyoruz.
