



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI KUŞU

Gerekli malzeme:

Yarım maydanoz

Yarım demet nane

3-4 taze soğan

Yarım su bardağı mısır unu

Yarım su bardağı un

2 yumurta

karabiber

tuz

Kızartmak için mısırözü yağı

Hamsilerin kuyruklarını koparmadan kılçıklarını temizleyin. Bol suyla yıkayıp süzgece alın. Maydanoz, nane ve soğanları temizleyip kıyın. Çukur bir kaptan, soğan, mısır unu, nane maydanoz, tuz ve karaabiberi harmanlayın. Üç hamsinin parlak taraflarını una bulayın. İki tanesini avucunuzda yan yana yerleştirerek üzerine biraz maydanozlu harçtan yerleştirin.

Üçüncü hamsiyi üzerlerine kapak gibi örtüp avucunuzun içinde iyice sıkarak kapatın. Tekrar una bulayın.

Kızartma tenceresinde yağı kızdırın. Yumurtaları bir kasede çırpın. Hamsileri yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havluyla fazla yağın süzüp sıcak servis yapın.