



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI KUŞU

1 kg hamsi
1 adet soğan
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı kuru nane
Kırmızı biber
Zeytinyağı
Karabiber
Un
Tuz

Balıkları temizleyin. Etine zarar vermeden kılçıklarını çıkartın. Soğanı ince doğrayıp tuz ve karabiber ile ovun. Hamsiyi ortadan ikiye açarak içine ince kıyılmış maydanoz, kuru nane ve kırmızı biberle yaptığınız karışımı koyun. Un ve yumurtaları çırıp koyu bir kıvama getirin. Hamsiyi bu bulamaça bulayıp kızgın yağda pişirin.

[ML® Hamsi Kuşu için tıklayın](#)

[ML® Hamsi Kuşu Videosu](#)

