



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KUŞU

1 kg taze (ya da tuzlanmış) hamsi
2 yemek kaşığı mısır un
1 su bardağı zeytinyağ
2 adet yumurta
Maydanoz
Taze soğan
Tuz

Hamsilerin kılıçıklarını, balıkları iki parçaya ayırmadan dikkatlice çıkarın. Taze soğan ve maydanozu çok ince kıyıp, tuzla ovun. Birbirlerine yapışmaları için biraz mısır unu serpiştirip tekrar karıştırın. 3 hamsiyi açık şekilde ve kuyruklan bileğe doğru gelecek biçimde sol elinizin avucuna koyun, soğanlı kaşımından ilave edin. Üzerine tekrar üç hamsi kapatın. Daha sonra avuç içinde sıkıp, köfte biçimine getirin. Bu işlemi bütün hamsiler bitene dek tekrarlayın. Hepsini hazırladıktan sonra, mısır unu ve çırpılmış yumurtaya bulayıp, tek tek kızgın yağda kızartın veya tepsiye dizerek fırında pişirin. Sıcak veya soğuk olarak mısır ekmeği ile servis yapın.



Fotoğraf "günler" tarafından gönderildi. 16.04.2018

