



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİ KUŞU

Nedim Atilla

500 gram hamsi  
3 adet orta boy soğan  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
2 ay bardağı mısır unu  
2 ay bardağı kavrulmuş fındık unu  
1 su bardağı fındık yağı veya zeytinyağı  
3 adet yumurta

Hamsilerin kafalarını, iç organlarını ve kılçıklarını ayıklayın. Açarak fileto haline getirin. Tuzlayıp süzgeçte süzölmeye bırakın. Soğanları diş diş doğrayın. Çukur bir kaba koyun. Üzerine kıyılmış maydanozları, tuzu, karabiberi katıp karıştırarak bir harç hazırlayın. Bir adet hamsi filetoyu açık ve sırt kısmı alta gelecek şekilde avucunuza alın. Üzerine 1-2 kaşık soğanlı harç koyun. Harcın üstünü ikinci bir hamsi fileto ile kapatın. Hafif sıkıştırın ve böylece 'hamsi kuşu'nu elde edin. Mısır unu ve fındık ununu bir kaptaki karıştırın. Fındık yağını orta ateşte, yakmadan kızdırın. Hamsi kuşlarını, önce un karışımına, sonra çırpılmış yumurtaya, sonra tekrar una bulayıp kızgın yağda altüst ederek kızartın. Kızaranları yağ emici kâğıt üzerine alın. Kızarmış hamsi kuşlarını, yeşilliklerle birlikte yemek üzere, sıcak olarak servis yapın.

[ML© Hamsi Kuşu için tıklayın](#)

[ML© Hamsi Kuşu Videosu](#)