



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİ KUŞU

8 adet hamsi  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz  
1 çay kaşığı kekik  
Yeterince un, tuz, karabiber  
Kızartmak için: Sıvıyağ

Hamsilerin içini temizleyin. Kılçıklarını çıkarın ve bol su ile yıkayın. Küçük bir kaba soğanı rendeleyin. İçine 2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz, 1 . çay kaşığı kekik, karabiber ve tuzu ilave edin. Hazırladığınız bu karışımı, kılçıklarını çıkardığınız ve kanat şeklindeki 2 hamsinin arasına koyun. Una bulayım sıvı yağda kızartın. Fazla yağını süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine alın. Sıcak olarak servis yapın.

---