



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ KUŞU

500 gram hamsi
4 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber
1 yumurta
3 çorba kaşığı un
Kızartmak için sıvı yağ

Temizlenmiş hamsilerin kılçıklarını çıkartın. Taze soğanı vemaıdanozu çok ince kıyıp karıştırın. Yumurtayı bir kabın içinde çırpın. Balıkların üç tanesini yan yana dizin. Birbirine değmesi gerekiyor. İçine kıyılmış yeşillikten bir dolu çorba kaşığı kadar koyup kenarlardaki balıkları üstüne kapatıp kuş şekli verin. Bu hamsi kuşlarını önce una, ardından yumurtaya bulayın. Kızdırılmış yağda kızartın. Tümbalıkları bu şekilde hazırlayıp sıcak olarak servis yapın.