



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ KUŞU

- 1 kg hamsi
- 1 demet maydanoz
- 1 kase mısır unu
- 2 adet soğan
- 3 adet yumurta
- Yarım demet taze soğan
- 1'er tatlı kaşığı kuru nane tuz karabiber
- 1 adet dolmalık kırmızı biber

Hamsileri temizleyip fileto haline getirin. Biberin çekirdeklerini temizleyip çok ince zar şeklinde kesin. Yumurtaları ayrı bir kasede iyice çırpın. İç malzeme için, taze soğanı ve maydanozu temizleyip kıyın. Soğanı soyup kıyın. Kıyılmış soğanlar, 2 tatlı kaşığı mısır unu, maydanoz, tuz ve baharatı bir kasede harmanlayın. Fileto haline getirdiğiniz hamsilerden iki tanesini tezgahın üzerine alın. Hazırladığınız iç malzemeyi üzerine yayıp üzerini tamamen kapatacak şekilde iki hamsiyi yapıştırın. Avucunuzun içinde sıkarak köfte şeklini verin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Hazırladığınız hamsi yumrularını önce çırpılmış yumurtaya sonra mısır ununa bulayın. Kızgın yağda ya da fırının ızgara bölümünde kızartın. Sıcak servis yapın.