



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİ KUŞU

Nuran Çilingir

500 Gr. İri Hamsi  
1 Kase Mısır unu  
2 Çay Kaşığı Tuz  
1/2 Çay Kaşığı Karabiber  
İsteğe Bağlı Kızartmak İçin Sıvıyağ

Hamsileri ayıklayalım ve kafalarını ve kılçıklarını da çıkaralım. İyice yıkayıp suyunu süzdürelim. Her yerini tuzlayıp biberleyelim. 2 adet hamsiyi ortalarından açalım. Deri kısımları üstte kalacak biçimde birbirlerinin üstüne yapıştıralım. Böylece 2 adet hamsiden 1 adet hamsi kuşu elde edelim. Bu işlemi hamsilerin tamamı bitene kadar süzdürelim. Hamsi kuşlarının her birini mısır ununa bulayalım. Sıvıyağı tavada iyice kızdırdıktan sonra hazırladığımız hamsileri altlı üstlü kızartalım. Kızarttıktan sonra kağıt peçetenin üzerine koyup fazla yağın süzdürelim. Mevsim salatısıyla birlikte sıcak olarak servis yapalım.

