



## HAMSI KUŞU (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamsi 1 Kg.  
Kuru soğan 2 Orta boy  
Maydanoz 6 Sap  
Karabiber 1 Çay kaşığı  
Sıvı yağ 1 Su bardağı  
Yumurta 1 Adet

Hamsiler temizlenir. Kılçıkları çıkarılır. Yıkanır. Kuru soğan vev vev doğranır. Tuzla öldürülür. Yıkanarak tuzdan arındırılır. İçine ince ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber konarak karıştırılır. Yumurta çırpılır. Ele bir hamsi alınır. Harçtan biraz içine konulur. Üstüne bir hamsi konularak yumurtaya batırılır. Bu şekilde hazırlanan hamsilerin altı ve üstü çevrilerek kızgın yağda kızartılır.

