



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KUŞU (TRABZON)

Millî Eğitim Bakanlığı

- 1 kg hamsi
- 2-3 dal maydanoz
- 2-3 diş sarımsak
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 baş yeşil soğan
- 1 su bardağı sıvı yağ

Hamsiler temizlenir. Kılçığı çıkarılır. 2-3 cm boyutlarında hamsi kesilir.

Maydanoz , yeşil soğan ve sarımsaklar doğranır. Pul biber, karabiber , mısır unu ve tuz ilave edilir.

Hazırlanan karışıma yumurta kırılarak karıştırılır.

Tavaya bir bardak sıvı yağ konur. Yağın kızması beklenir. Kızgın yağ hazırlanmış olan malzeme kaşık kaşık bırakılarak kızartılır.

Soğuk ve sıcak olarak servis edilir.

