



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI TAVA

1 kg hamsi tava
1 kahve fincanı çiçek yağ
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Hamsiler temizlenir, yıkanır suyu süzülür. Mısır unu, tuz, karabiber karıştırılır. Hamsiler bu karışıma bulanır ve yağlanmış tavaya kuyrukları merkezde olacak biçimde, tam yelpaze şeklinde dizilir. 10 dakika orta ateşte piştikten sonra tabak yardımıyla çevrilir. Diğer yüzü de kızarıncaya servise hazır olur.
