



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI TAVA

1 kilogram hamsi
1-2 su bardağı mısır unu ya da un
Tuz
Sıvı yağ

Hamsileri kafalarını kopararak, kılçıklarını çıkartmadan temizleyin. Bol su ile yıkayın ve kevgirde birkaç dakika süzölmeye bırakın. Tavada yağı iyice kızdırın. Hamsileri una bulayın ve hafifçe silkeleyip 2'li 3'lü gruplar halinde tavaya koyun. Bir tarafı kızarmış balıkları maşa ile ters çevirip öbür taraflarını da kızartın. Sıcak servis yapın. Kızartmadan önce unu ve tuzu karıştırmanız balığın lezzeti açısından daha iyi olur. Yağın kızgın olmasına dikkat edin ve yağı soğutmamak için hamsileri tavaya azar azar koyun.

