



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ TAVA

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg. hamsi
Tuz
Un
Sıvı yağ

Hamsileri 30 dakika su dolu bir kabın içerisinde bekletiyoruz. Hamsileri bir kaba alıyoruz. Ayıkladığımız hamsileri yıkıyoruz ve süzgece koyuyoruz. Suyu süzülen hamsilere tuz ilave ediyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Bir kabın içerisine hamsileri alıyoruz, üzerine fırınlanmış mısır ununu ilave ediyoruz. Tavaya sıvı yağımızı koyuyoruz. Yağ kızdıktan sonra unladığımız hamsileri tavaya diziyoruz. Orta ateşte pişiriyoruz. Düz bir kapak yardımıyla ters çevirip diğeryüzünü de pişiriyoruz.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 11.12.2023