



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI TAVASI

750 gr. Hamsi
4 orba kaşığı un
1 Őu bardağı zeytinyağı
Yarım limon
2 Yumurta
Tuz

Hamsiler bol suda yıkandıktan sonra başları ile birlikte ileri ayıklanır. Tekrar yıkanır, tuzlanır sularının szlmesi için kevgir içinde bırakılır. Diđer tarafta bir kabın içine yumurtalar kırılır. İçine un, su ve tuz eklenir. atal ile çarpılır zeytinyağı tavada kızdırılır. Balık ikisi c bir arada kuyruğundan tutulup unlu bulamaca batırılır ve zeytinyağına bırakılarak iki tarafı kızartılır. Sıcak olarak limon sıkıp servis yapılır.

