



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI TAVA

500 gr hamsi
1 su bardağı mısır unu
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Servis için:
Limon dilimleri
Maydanoz

Öncelikle hamsileri başları ve iç organları dahil iyice temizleyip, yıkayın ve suyunu süzün. Hamsileri temizlerken tuzlu suyun içinde atın. Bu işlem hamsilerin tazeliklerini ve lezzetlerini korumalarına yardımcı olur. Hamsileri süzün. Mısır ununu geniş tepside yayın. Unun içine tuz ekleyip karıştırın. Hamsileri una bulayın, fazla unu silkeleyerek çıkarın ve bir kenara alın. Geniş bir tavayı orta ateşte ısıtın ve içine sıvı yağı ekleyin. Hamsileri tavaya tek sıra halinde dizin ve altın rengi olana kadar pişirin. Daha sonra kapak veya tabak yardımıyla hamsileri çevirin. Diğer tarafını da aynı şekilde pişirin. Ayrıca limon dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

