



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI TAVA

1 kg taze hamsi
1 su bardağı mısır unu
1 çay bardağı un (isteğe bağlı)
Tuz
Zeytinyağı veya ayçiçek yağı (kızartmak için)
1 limon (servis için)

Hamsilerin kafa ve kılçıklarını temizleyip güzelce yıkayın. İyice süzülmesi için bir süzgeçte bekletin. Hamsilerin kuru olması, tavada daha çıtır bir sonuç almanızı sağlayacaktır.

Bir tabağın içine mısır ununu ve isteğe bağlı olarak unu ekleyin. Tuz ilave ederek karıştırın. Mısır unu, hamsiye çıtır bir doku verirken, normal un balıkların daha hafif kızarmasını sağlar.

Temizleyip süzdüğünüz hamsileri tek tek un karışımına bulayın. Fazla unlarını hafifçe silkeleyin.

Geniş bir tavayı ocağa alın ve yağı ekleyip iyice ısıtın. Yağ yeterince sıcak olduğunda hamsileri tavaya dizmeye başlayın. Hamsileri dairesel şekilde sık sık dizmek, hem daha kolay çevrilmelerini sağlar hem de görsel olarak sık bir sunum oluşturur.

Hamsileri orta ateşte, altları iyice kızarana kadar pişirin. Yaklaşık 4-5 dakika sonra hamsileri bir kapak yardımıyla çevirin ve diğer tarafını da aynı şekilde kızartın. Hamsilerin her iki tarafı da altın renginde çıtır çıtır olmalıdır.

Kızaran hamsileri bir tabağa alın. Yanına dilimlenmiş limon ekleyerek sıcak servis yapın. Hamsi tavaının yanında roka, soğan ve mısır ekmeği gibi garnitürlerle servis edebilirsiniz.

