



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI TAVA

1 kg taze hamsi (temizlenmiş)
1 su bardağı mısır unu
Tuz
Sıvı yağ (kızartmak için)
Limon dilimleri (servis için)

Hamsileri bol su ile iyice yıkayın ve süzgece alarak suyunun süzülmesini bekleyin.
Fazla suyu kağıt havlu ile alın, böylece un daha iyi yapışacaktır.
Geniş bir kaba mısır ununu koyun.
Hamsilerin her iki tarafını hafifçe tuzlayın.
Hamsileri mısır ununa bulayın, fazla unun dökülmesi için hafifçe silkeleyin.
Geniş bir tavaya yaklaşık yarım çay bardağı sıvı yağ ekleyin ve orta ateşte ısıtın.
Yağın kızgın olduğundan emin olun; unun küçük bir parçasını atarak test edebilirsiniz.
Hamsileri tavaya sıra sıra dizin, mümkünse kuyrukları merkeze gelecek şekilde dairesel olarak yerleştirin.
Yaklaşık 4-5 dakika alt tarafı kızarana kadar pişirin.
Bir tabak veya kapak yardımıyla hamsileri dikkatlice ters çevirin.
Diğer tarafını da aynı şekilde kızartın.
Kızaran hamsileri servis tabağına alın.
Yanında limon dilimleri, roka ve soğan salatası ile sıcak olarak servis yapın.
