



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI TAVASI

1 kg hamsi
1 su bardağı un
3 adet yumurta
1,5 çay bardağı maya
1 çay bardağı su
Kızartmalık yağ
Tuz

Hamsileri ayıklayıp, yıkayın ve büyük olanların kılçıklarını çıkartın. Suyunu süzerek temiz bir peçete arasında kurularıp tuz ekin. Çukur bir kaba un koyup yumurtaları kırın; tuz ekip maya ve biraz suyla bir bulamaç yaparak 1-2 saat mayalanmaya bırakın. Kullanacağınız zaman iki yumurta akını kar haline gelinceye kadar çırpıp bulamaca ekleyin. Hamsileri bu bulamaca batırarak kızgın yağda kızartın. Dağıtım tabağına alarak derseniz limon suyu eşliğinde servis yapın.