



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ TAVA

1 kg hamsi
1/2 çay bardağı sıvıyağ
Mısır unu
Tuz
Karabiber

Hamsileri ayıkladıktan sonra güzelce yıkayın. Mısır ununu tuz ve karabiberle karıştırın. Suları iyice süzdükten sonra hamsileri alarak mısır ununa batırın. Tavaya yağ koyun ve mısır ununa batırdığınız hamsileri kuyrukları tavanın ortasına bakacak şekilde daire olarak dizin. Orta ateşte 6-7 dakika kadar kızarttıktan sonra bir tabak yardımıyla çevirip diğer yüzlerini de kızartın ve servis yapın.