



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI TAVA

Yarım kilo hamsi
1 ay bardađı un
1 ay bardağı mısır unu
2 orba kaşığı tereyağı
4 patates
100 gram kaşar peyniri

Hamsilerin kılçıklarını çıkarın, yıkayın, süzün. Bir kapta harmanladığınız un karışımına hamsileri ekleyip karıştırın. Fazla unu silkeleyin. Tavada erittiğiniz tereyağının üzerine hamsileri dizip iki yüzünü de 4'er dakika kızartın. İkiye bölünmüş patatesleri hafifçe yağlayarak fırında pişirin, üzerine rendelenmiş kaşar peynirini tereyağıyla ezip yerleştirin. 5 dakika daha fırında tutun. Hamsinin yanında sunun.