



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSIKOLİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg kılçıkları ayıklanmış hamsi
1 demet pazı
1 adet kuru soğan
6-7 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Su

Öncelikle hamsiyi kılçıklarından ayırın. Diğer taraftan, pazı yapraklarını, maydanozu, taze nane yapraklarını, taze soğanı yıkayıp süzdükten sonra incecik doğrayın. Kuru soğanı da yemeklik, incecik doğrayın ve soğanı tuz ile oarak yumuşatın. Kılçiksız hamsileri geniş bir tepsiye koyup mısır ununun yarısını üzerine ekleyin. Bir çay kaşığı da tuz atıp karışımı yoğurun. Üzerine yeşillikleri ilave edin. Sıvı yağı da azar azar eklemeye başlayın. Karışımı bir taraftan yoğurmaya devam ederken, bir taraftan da kalan mısır ununu ekleyin. Suyu da azar azar ekleyerek koyu kıvamda bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru yağladığınız fırın kabına dökün. Eşit oranla yayılması için tepsiyi sallayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek servis edin.

