



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ AÇIK PİDE

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

500 g hamsi  
1 adet soğan (çok ince doğranmış)  
4-5 yemek kaşığı margarin  
3 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı yaş maya  
1 kahve fincanı süt  
4-5 yemek kaşığı tereyağı  
Yeteri kadar un  
Tuz  
Karabiber

Hamsiler su ürünlerinin hazırlanması bölümünde anlatıldığı gibi ayıklanır, baş ve kılçıkları atılır. >Yaş maya ılık su ile eritilir.

Un bir kaba elenir 2 yumurta, margarin, süt, maya ve tuz kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Üzerine nemli bir bez örtülerek oda sıcaklığında yarım saat dinlendirilir.

Bu sırada tereyağı eritilir, ayrı bir tavada ise soğanlar hafifçe sote edilir.

Hamurlar oklava ile oval biçimde açılır, eritilmiş tereyağı ile yağlanarak balıklar, soğan, tuz ve karabiber konur, üzeri açık bırakılacak şekilde kalan pidelerin kenarları içe doğru kıvrılır, yumurtanın sarısı bu kenarlara sürülür.

Pideler 180- 200 °C'ye kadar ısıtılmış olan fırında pişirilir.