



HAMSİLİ EKMEK (ÇAYKARA TRABZON)

Çaykara Belediyesi

1 bağ pazı
2 bağ Taze soğan
1 bağ Taze Nane
1 kg hamsi
8 su bardağı Mısır Unu
Yeterince Tuz

Bir kez hamsilerin kılıçklarını temizleyin. Pazı, taze soğan ve naneleri ince ince doğrayın. Doğradığınız malzemeleri mısır ununun üzerine boşaltın. Çok sıcak su ilave ederek hamsilerle diğer malzemeleri karıştıracak şekilde yoğurun. Hazırlanan karışımı tepsiye koyarak 60 dakika kisik fırında pişirin.

