



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ EKMEK

Milli Eğitim Bakanlığı

100 gram ayıklanmış salamura hamsi
500 gram mısır unu
2 adet patates
2 adet pırasa
1 adet domates
2 adet çarliston biber
4 su bardağı süt
1 su bardağı bitkisel yağ
1 bağ maydanoz
1-2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı pul biber

Soğan, pırasa ve maydanozu yıkadıktan sonra ince ince doğranır.
Tavada tereyağı ve bitkisel yağ ile kavrulur.
Sonra salamura hamsi, pazılar ayıklanıp ince ince doğranır.
Patatesler rendelenerek tuzla ovulur.
Daha sonra sebzeler bir araya getirilir.
Mısır unu, salça, tuz, pul biber koyulur; sütle yoğrulur.
Üzerine sebzeler koyulduktan sonra 5 dakika boyunca yoğrulur.
Sonra kullanılacak tepsinin altına sıvı yağ sürülür ve yapılan karışım tepsiye dökülür.
180 derece fırında pişirilir, tepsiye döküldükten sonra bıçak izi yapılır.
Pişirilirken bıçakla kontrolü yapılır. Bıçağa hamurun yapışmaması gerekir.
Ayran, salata ya da çay ile iyi bir uyum gösterir. Sirke ve turp ile servis edilebilir.

Not: Karışım akışkan olmalıdır.

