



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ EKMEK

6 kiřilik Gerekli malzeme:

1 kg tuzlanmış hamsi

600 gr pazı

Yarım demet taze soğan

3-4 pırasa

150 gr tereyağı

4 su bardağı mısır unu

2 orba kaşığı kuru nane

4 su bardağı su ya da süt

Tuz

Tuzlanmış hamsileri çukur bir kaba alın. Üzerini geçecek kadar soğuk su ekleyip bir gece bekletin. Bol suyla yıkayıp iyice süzün. Pazıların saplarını kesin. Taze soğanları temizleyin. Pazı, taze soğan ve pırasanın yeşil kısımlarını incecik doğrayın, yıkayarak süzün ve kıyın. Tereyağını küçük küçük doğrayın. Mısır ununu bir kaba eleyin.

Malzemelerin hepsini çukur bir kapta yoğurun. Orta boy bir tepsiyi yağlayın. Yoğurduğunuz hamuru tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında ekmeğın üzeri kızarana kadar pişirin. Ilık servis yapın.