



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ EKMEK

Ümit Usta

1 kg hamsi (kılçıkları ayıklanmış)
1 demet pazı
2 demet taze soğan
1 demet taze nane
1 su bardağı sıvıyağ
8 su bardağı mısır unu
Sıcak su
Tuz

Taze soğanı, pazıyı, naneyi ayıklayıp, iyice yıkadıktan sonra ince ince kıyıp, 2 tatlı kaşığı tuzla ovalım. İçine hamsi, 1 su bardağı sıvıyağ, 8 su bardağı mısır unu, tuzu ve yeterince sıcak su ilave edip, iyice yoğuralım. Yağlanmış fırın tepsisine iki parmak kalınlığında olacak şekilde elimizle bastırarak yerleştirip, orta ısı (180 °C) fırında kızarıncaya kadar pişirelim.