



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ KEK

3 adet yumurta
1.5 ay bardağı sıvı yağ
400 gr. hamsi
1 demet taze soğan ve dereotu
1/2 demet maydanoz
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
2'şer çorba kaşığı kuş üzümü ve dolmalık fıstık
2 orba kaşığı yoğurt

Hamsileri temizleyip kılçıklarını çıkarın ve ince kıyın. Taze soğan, dereotu ve maydanozu ince kıyın. Kuş üzümelerini suda bekletin. Bir kapta tüm malzemeyi karıştırıp yağlamış, unlanmış kek kalıbına dökün. 200 derece fırında 35 dakika pişirin.