



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ KEK

500 gr. hamsi
1/2 demet taze soğan
Dereotu
Maydanoz
3 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1'er çay bardağı süt ve su
1'er su bardağı un ve mısır unu
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Tuz
Karabiber
Pul biber
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Hamsileri temizleyip kılıçklarını çıkarın ve ince ince kıyın. Taze soğan, dereotu ve maydanozu kıyın. Yumurta ve sıvı yağı çırpın. Üzerine süt ile suyu ilave edin. Kıyılmış yeşillik ve hamsileri de karışıma ekleyin. Mısır unu, un, kuş üzümünün yarısı, tuz ve baharatları da ekleyip karıştırın. Yağlanmış kek kalıbının dibine dolmalık fıstıkları ve kalan kuş üzümünü serpin. Hamuru da döküp 200 derece fırında pişirin.