



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ KIYIR ÇÖREKLER

250 gr hamsi balığı
1 çay kaşığı margarin
1 çay kaşığı kekik
1 yemek kaşığı nane
1 demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
2 adet yufka
Tuz
Karabiber

Hamsileri temizleyip bol suyla yıkayıp süzün.
Yağı tavada eritin, ardından hamsileri ilave edip soteleyin ve soğumasını bekleyin.
Maydanoz ve taze soğanları ince doğrayın.
Taze soğan, maydanoz, kekik, nane, tuz, karabiber bir kabın içine ekleyip harmanlayın.
Sotelenip soğumaya bırakılan hamsinin içine ilave edip karıştırın.
Yufkaları dört parmak genişliğinde şeritler halinde kesin.
İçine hazırladığınız iç harcı koyun ve muska şeklinde sarın.
Kızgın yağda arkalı önlü kızartın veya 180 derecelik fırında yufkalar kızarana dek pişirin.
Yeşilliklerle birlikte servis yapabilirsiniz.