



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ KREP

250 gram ayıklanmış hamsi  
1 su bardağı mısır unu  
1 su bardağı un  
3 adet yumurta  
yarım kilogram süt  
7 yaprak ince kıyılmış pazı  
Yarımşar demet ince kıyılmış ve maydanoz  
1 tutam nane, tuz  
6 dal ince kıyılmış taze soğan

Derin bir kasede mısır unu, un ve yumurtayı bir çırpıcı ile iyice çirpin. Topaklanmaması için sütü yavaşça ilave ederek tahta bir kaşıkla karıştırın. İnce kıyılmış hamsi, pazı, nane, maydanoz, taze soğan ve tuz ekleyin. Bütün malzemeyi karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı kızdırın ve 1-2 çorba kaşığı eritilmiş yağ gezdirin. Hamsili karışımdan 1 kepçe koyun ve krep gibi her iki tarafını kızartın. Karışım bitene kadar işleme devam edin. Sıcak olarak servis yapın.

