



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ LOKMACIKLAR

Anadolujet Magazin

300 gram ayıklanmış ve yıkanıp haşlanmış hamsi
8-10 adet milföy hamuru
3-4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar
2 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Bir kâseye balığı, yumurta sarısını, kaşar peyniri, tuzu, karabiberi ve yağı koyup biraz karıştırın. Daha sonra kare kesilmiş olan milföyün ortasına yeterince içten koyup elinizle ağız açık kalacak şekilde sıkıştırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 175 derece fırında 35-40 dakika pişirip sıcak servis yapın.

