



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ MAKARNA

300 gram hamsi  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
Yarım paket makarna  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Taze soğan  
Maydanoz  
1 çorba kaşığı mısır unu

Balıkların kılçıklarını ayıklayıp buharda haşlayın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tereyağı gezdirin. Makarnaları da tuzlu suda haşlayıp süzün. Üzerine kıyılmış taze soğan ve maydanozu ekleyip karıştırın. Haşlanmış hamsilerin bir kısmını da doğrayıp içine ekleyin. Zeytinyağını üzerine gezdirin. Domateslerin içlerini çıkartıp çanak gibi yapın. İçlerine hamsili makarnayı doldurup üzerine birer hamsiyi yerleştirip servis tabağına dizin.