



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ MISIR EKMEĞİ (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

1 kg. mısır unu

500 gr. hamsi

1  ay kaşığı karabiber

1 demet maydanoz

5-6 sap yeşil nane

tuz.

Hazırlanışı:

Önceden yoğrulmuş ve mayalanmış hamurun içine kılçığı çıkarılmış hamsi ve ince kıyılmış maydanoz eklenerek karıştırılır. Sac ateşte iyice kızdırılır, sonra üzeri yağlanıp unlanır, un pembe bir renk alınca hazırlanmış olan hamur birkaç parça halinde saca konur ve elle üçgen biçimi verilir. Alt yüzü kızarınc  çevrilir ve ikinci yüzü de pişince servis yapılır.

Not: Sac yerine tavada da kızartılabilir.