



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ MISIR EKMEĞİ (GİRESUN)

3 su bardağı mısır unu
500 gram kılçığı çıkarılmış hamsi
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
5 dal taze soğan

Öncelikle kılçıkları çıkarılmış hamsileri ikiye bölün.
Mısır ununa tuzu, şekeri ve kabartma tozunu ekleyerek karıştırın.
Ortasını çukur yaparak yoğurdu ve yumurtayı kırın.
Biraz sıcak su ile yoğurarak cıvık bir hamur haline getirin.
Ardından taze soğanları da yıkayıp, birkaç parçaya bölün.
Böldüğünüz taze soğanları ve hamsileri de mısır ekmeği hamuruna ekleyin.
Eğer hamur koyu olursa biraz sıcak su ilave edebilirsiniz.
Fırın tepsisini yağlayın ve hamuru boşaltın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

