



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ MISIR EKMEĞİ

Malzemeler:

- 1 tatlı kaşığı toz maya
- 1 adet yumurta
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet küp şeker
- 1 çay bardağı ılık su
- Kıvam alana kadar ılık süt
- İç i için:
- Yarım kg hamsi
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz

Yapımı:

Ilık su, maya ve küp şeker eritilir. Üzerine yumurta, sıvı yağ, tuz eklenir karıştırılır. Sonra elenmiş unlar katılır, ele yapışmayan kıvam alana kadar azar azar ılık süt eklenir. Hamur 1 saat dinlendirildikten sonra yarısı yağlanmış deliksiz kek kalıbına bastırarak yerleştirilir. Üzerine kılçığı çıkarılmış hamsiler sıkı sıkı dizilir. Hamsilerin üzerine yarım daire şeklinde doğranmış, tuzla ovulmuş soğan yerleştirilir. Kalan hamur malzemenin üzerine bastırarak konur. Yarım saat bekletildikten sonra önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.