



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ EKMEK

THY Skylife

1 baę pazı
2 baę taze soęan
1 baę taze nane
1 kg hamsi
8 su bardağı mısır unu
Yeterince tuz

Önce hamsilerin kılçıklarını temizleyin. Pazı, taze soğan ve naneleri ince ince doğrayın. Doğradığınız malzemeleri mısır ununun üzerine boşaltın. Çok sıcak su ilave ederek hamsilerle diğer malzemeleri karıştırarak şekilde yoğurun. Hazırlanan karışımı tepsiye koyarak 60 dakika fırında pişirin.

