



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ MISIR EKMEĞİ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Hamsi 1 Kg.
Kuru soğan 2 Orta boy
Maydanoz 5 Sap
Karabiber 1/2 Çay kaşığı
Mısır unu 1/2 Kg.
Sıvı yağ 1 Çay kaşığı
Tuz
Su

Soğan ince ince ay şeklinde doğranır. Tuzla öldürölerek yıkanıp sıkılır. Hamsi temizlenerek yıkanır. Kılçıkları çıkarılıp küçük küçük parçalara bölünür. Hamsi soğan, mısır unu, az su ve tuz karıştırılarak yağlanmış tepsiye döşenir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Not: Yeşil soğan da konulabilir.

