



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI MÜCVERİ

500 gr. hamsi
2 tane yumurta
5 adet taze soğan
1 avuç maydanoz
1 avuç dereotu
1 yemek kaşığı mısır unu
1 yemek kaşığı un
1 avuç kıyılmış ceviz
1 çay kaşığı pulbiber
½ çay kaşığı kimyon
yeterince baharat
2 yemek kaşığı yağ

Hamsilerin başlarını ve kılçıklarını temizleyin. İyice yıkayıp suyunu süzün ve küçük doğrayın.

Taze soğanı, dereotu ve maydanozu ince kıyın.

Geniş bir kaba yumurtaları kırıp çırpın. Taze soğan, dereotu, maydanoz, ceviz ve hamsiyi koyup karıştırın. Pul biber, kimyon, tuz ve karabiberle baharatlandırın. Un ve mısır ununu ekleyerek kıvam verin.

Tavada yağı kızdırın. Hazırladığınız karışımı dökerek, omlet gibi arkalı önlü pişirin. Çevirirken üstüne mısır unu serpin.

