



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI MÜCVER

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

300 g hamsi

1,5-2 su bardağı mısır unu

1 adet yumurta

2-3 adet yeşil soğan (çok ince doğranmış)

Kızartmak için sıvı yağ

Tuz

Hamsiler su ürünlerinin hazırlanması bölümünde anlatıldığı gibi ayıklanır, baş ve kılçıkları atılır, incecik kıyılır.

Derin bir kap içerisinde hamsi, tuz, yumurta ve yeşil soğanlar karıştırılarak mısır unu ve sıcak su eklenip mücver kıvamında hazırlanır.

Bu karışım kızgın yağa kaşık kaşık dökülerek altlı üstlü kızartılır.