



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİLİ MÜCVER

500 gram fileto hamsi (kafaları ve kılçıkları temizlenmiş)  
1 kilogram kabak  
7-8 adet yeşil biber  
1 demet maydanoz  
2 demet taze soğan  
4 adet yumurta  
1 su bardağı un  
2 tatlı kaşığı tuz  
½ çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
1 çay kaşığı kimyon

Derin bir kaba yumurtaları kırıp güzelce çirpin. Tuzunu ve baharatlarını damak zevkinize göre ayarlayarak ilave edin. Üzerine unu yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Kabakları temizleyip rendeledikten sonra unlu karışıma ilave edin. Maydanoz, taze soğan ve yeşil biberleri de doğradıktan sonra ekleyin. Son olarak hamsileri de ufak kesip karışıma katın ve karıştırın. Yağı bir tavada kızdırın. Tavaya kaşık kaşık karışımı dökün. Mücverleri önlü arkalı kızartın ve sıcak olarak servis yapın.

