



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSI MÜCVER

500 gr hamsi  
2 adet yumurta  
2-3 kaşık un  
5-6 dal taze soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Maydanoz  
Taze nane

Hamsilerinizin kılçık ve kafalarını temizledikten sonra iyice yıkayıp suyunun süzülmesi için bir süzgeçe alın Taze soğanlarınızı, maydanoz ve nanenizi ince ince doğrayarak bir kaptaki yumurta ve un ile karıştırın. Suyundan arınmış olan hamsilerinizi dört parçaya bölerek, elde ettiğiniz karışımın içine atın ve karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırdıktan sonra hamsi mücveriniz kızartmaya hazır olur. Bir kaşık yardımıyla kızgın yağda pişiriniz. Üzerine pul biber serpererek servis edebilirsiniz.

