



HAMSİLİ PATATES

Yarım kilo ayıklanmış hamsi
3 adet patates
200 gram çiğ krema
2 yumurta
1 çay bardağı mısır unu
1 çay bardağı erimiş tereyağı

Öncelikle küçük fırın kaplarını iyice yağlayın. Kılçıkları alınmış temizlenmiş hamsileri kabın her yerine döşeyin. İçine ince dilimlenmiş patatesleri döşeyin. Yumurtaları kremle çırpın ve mısır unu ekleyin. Bu harcı patateslerin üzerine dökün. Erimiş yağda üzerine paylaşırıp 200 derecedeki fırına verin. 35 dakika kadar pişirin. Çıkınca kabın içinden çıkartıp sıcak ikram edin.

