



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PAZILI MISIR EKMEĞİ

MALZEMESİ:

1 kilo hamsi
1 bađ pazı ve taze nane
2 bađ taze sođan
8 su bardağı mısır unu
tuz.

Hamsilerin kılçıklarını çıkarın. Balıkları ve bütün sebzeleri ince ince doğrayıp, mısır ununun üzerine boşaltın. Tuzunu ayarlayın. Üzerine, yavaş yavaş çok sıcak su ilave ederek bütün malzemeleri hamur olacak şekilde harmanlayın. Hazırladığınız hamuru tepsiye boşaltıp 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

[ML® Mısır Unu Ekmeđi için tıklayın](#)