



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ SALATALIK SALATASI

<https://kalbinidinlesen.com>

Kılçıkları çıkarılmış hamsi - 500 gr
İri taneli mısır unu - 50 gr
2 adet salatalık -120 gr
2 adet limonun suyu - 40 ml
1 silme çay kaşığı tuz -1 gr
2 yemek kaşığı zeytinyağı - 20 gr

Hamsiler tuzlanıp mısır ununa bulandıktan sonra açık bir şekilde yağlı kağıt serili firm tepsisine yerleştirilir ve 200 derece önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirilir.
Bir servis önerisi olarak salatalıklar jülyen doğranır ve limon ve zeytinyağı karışımıyla tatlandırılır. Hamsi ile birlikte servis edilir.

