



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPÇONİ MÇKUDİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- ½ kg hamsi
- ½ kg pırasa
- ½ kg pazı
- 4 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- ½ kg mısır unu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı ılık su

İlk olarak temizlenen hamsiler kılçıklarından ayrılır.

Bir kabin içerisine konan mısır unu, bir çay bardağı ılık su, yumurta, yoğurt, tuz ve karabiber ile karıştırılır.

Ardından pırasa, pazı, soğan ve hamsi doğranarak sıvı yağ ile birlikte bu karışıma eklenir.

Fırına verilecek kap yağlanır, hazırlanan karışım bu kaba dökülür ve önceden ısıtılmış 180°C'lik fırında 40-45 dakika pişirilir.

