



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPŞIYA GEÇVEYİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg hamsi
1 bağ pazı
1 bağ pırasa
1 bağ maydanoz
3-4 adet kuru soğan
Yeteri miktar mısır unu
1 çay bardağı sıvı yağ
Yeteri miktar karabiber
Yeteri miktar kırmızı toz biber
Yeteri miktar tuz
Yeteri miktar su

Tarifte kullanılan hamsi taze olabileceği gibi tuzlanmış hamsi de olabilir.

Yarım kilogram hamsinin kılıçları çıkarılır.

Eğer tuzlu hamsi kullanılıyorsa tuz oranına dikkat etmek gerekir.

Ayrı bir kabin içinde ince ince doğranmış pazı ve pırasa tuz ile hafifçe ovularak karıştırılır.

Ardından yemeklik doğranan kuru soğan, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve bir çay bardağı sıvı yağ eklenerek iyice karıştırılır.

Karışımın üzerine kontrollü olarak mısır unu eklenir ve ılık su ile civık bir kıvama gelene kadar yoğrulur, ardından yağlanmış tepsiye yayılır.

Eğer mevsimi ise üzerine aralıklı olarak ekşi erik batırılır ve fırına verilir. Üstü hafif kızarana kadar pişirilir.

