



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ HAMSI

<https://www.takvim.com.tr>

Yarım kg hamsi
1 çay bardağı mısır unu
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Kırmızı pulbiber

Hamsilerin kılçıklarını çıkarıp tuzlayın. Yarısının dış yüzünü mısır ununa bulayın. Yağlanmış yapışmaz yüzeyli tavaya aralıksız dizin. Bir kapta rendelenmiş kaşar peynirini, ince kıyılmış maydanozu, dereotunu ve pulbiberi karıştırın. Bu karışımı, tepsiye dizdiğiniz hamsilerin ortasına yayarak yerleştirin. Kalan hamsilerin de dış yüzlerini mısır ununa bulayıp iç malzemenin üzerine dizin. Kısık ateşte kızartın. Altı kızarıncaya tabakla ters çevirip diğer tarafı da kızartın. Dilimleyip servis yapın.

