



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MADEN SUYUNDA HAMSI

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı maden suyu
- 1 kg. hamsi
- 1 ay brdağı mısır unu
- 1 ay bardağı beyaz un

Hamsiler temizlenip kılçıkları çıkartılır ve güzelce yıkanır.

Hamsiler dinlenirken 1 bardak maden suyu ile 1 adet yumurta derin bir kaptan çırpılır.

1 ay bardağı beyaz un ile 1 çay bardağı mısır unu harmanlanır.

Hamsilerin suyunu szdrdktenden sonra önce sosa daha sonra una bulanarak kızgın yağıda kızartılır.

Kızarmış hamsiler tavadan alınarak peçete bulunan bir tabağıa alınır.

Yanıda taze soğan, roka ve domates ile servis yapılır.