



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU HAMSİ TAVA

1 kg hamsi
1 kase mısır unu
biraz tuz, karabiber, toz ve yenibahar kırmızı biber
1 yemek kaşığı sana margarin

Hamsileri yıkayın ve ayıklayın. Suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin. Tuzlayın. Mısır unu ile baharatları karıştırın. Hamsileri mısır ununa bulayın. Tavayı ısıtın. Bir kaşık yağ koyun. Eriyince ocaktan alın ve hamsileri resimdeki gibi dağılmaması için sıkı bir şekilde dizin. Orta ateşte pişirin. Bir yüzü kızarıncaya kapak yardımı ile dikkatli bir şekilde diğer yüzünü de pişirin. Gerekirse yağ ilave edebilirsiniz. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.02.2024