



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU HAMSİ TAVA

Yarım kilo hamsi  
1 su bardağı un  
1 su bardağı mısır unu  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet patates  
100 gram kaşar peyniri

Hamsileri yıkayıp temizleyin, kılçıklarını çıkarın. Sonra unları bir kabın içinde harmanlayın. Yıkanmış süzölmüş hamsileri bu unun içine ekleyip karıştırın. Fazla unu silkeleyip tavanın içine tereyağını ekleyip eritin. Üzerine hamsileri yan yana dizip iki yüzünü de 4 dakika kadar pişirin. Patatesleri de ikiye bölüp fırında pişirip üzerine rendelenmiş kaşar peynirini tereyağıyla ezip yerleştirin 5 dakika daha fırında pişirin. Hamsilerin yanında ikram edin.