



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU HAMSİLİ EKMEK

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 kase ayıklanmış hamsi
1 bağ pazı
2 adet pırasa
5 yaprak lahana
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
Aldığı kadar mısır unu
Yarım kâse bezelye
1 su bardağı ılık su
2 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

HAZIRLANIŞI:

İnce kıyılmış pırasa, lahana ve pazıyı sıvıyağda hafifçe öldürün. Haşlanmış bezelyeyi ekleyin. Ayıklanmış ve ince doğranmış hamsiye ilave ettikten sonra 5 dakika pişirin. Pişmekte olan karışıma ılık su ve yoğurdu ekleyin. Kabartma tozu ve baharatları mısır unuyla iyice harmanlayıp karışıma azar azar ekleyin. Yoğun bir karışım elde edene kadar mısır unu karıştırarak eklemeye devam edin. Karışımı yağlanmış ve unlanmış bir tepsiye boşaltıp önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Otlı Çörek için tıklayın](#)