



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI HAMSI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1/2 kg. hamsi
1 kg pazı
1 adet soğan
3 adet yumurta
4 yemek kaşığı sıvıyağ
2-3 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Hamsiler, su ürünlerinin hazırlanması bölümünde anlatıldığı gibi ayıklanır, baş ve kılçıkları atılır, 4-5 parçaya bölünür.

Soğan yağda rengi dönene kadar sote edilir, sonra pazılar eklenerek yumuşatılır. En son hamsiler de eklenip pişirmeye devam edilir.

Tüm malzemeler karıştırılarak fırında pişirilir.