



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI HAMSI TAVA

Yarım kilo hamsi
1 adet pırasa
1 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet patates

Hamsileri yıkayıp temizleyin ve kılçıklarını çıkarın. Sonra unları bir kabın içinde harmanlayın. Yıkanmış süzölmüş hamsileri bu unun içine ekleyip karıştırın. Fazla unu silkeleyin. Pırasaları ince kıyıp tavanın içinde tereyağıyla kavurun. Hamsileri fırın kabına yerleştirin üzerine kavrulan pırasayı yerleştirin kalan hamsilerle kaplayıp fırında 15 dakika daha pişirin. Sıcak olarak ikram edin.