



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ HAMSI

1 kg hamsi
Yarım demet kıvırcık
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
2 adet yumurta
2 yemekkaşığı un
Tuz

Hamsilerin kılçıklarını çıkarıp ince ince kıyın kıvırcık maydanoz taze soğan yumurta un tuz harmanlayıp içine kıydığınız hamsileri ilave edin dahaönce den ısıttığınız az yağına içine (isteğe göre) kızartma tavaında kevgir yardımıyla parçalar halinde kızartın sıcak olarak servis edin.