



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA HAMSİLİ EKMEK

250 gram hamsi
1 su bardağı mısır unu
2 adet yumurta
1 çay bardağı kaynamış su
3-4 yaprak pırasa
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

İlk olarak derin bir kaseye mısır ununu ve kaynamış suyu alıp karıştıralım daha sonra hamsilerin kılçıklarını çıkaralım ve yıkayıp kasedeki mısır ununun üzerine alalım yumurtaları kiralım ince doğranmış pırasayı tuzu ve karabiberide ekledikten sonra iyice karıştıralım. Tavaya sıvıyağ koyup kızdıralım hazırladığımız karışımı tavaya alalım ve elimizle üzerini bastırarak düzeltelim. Orta ateşte her iki tarafını iyice kızartalım ve servis tabağına alarak servis yapalım.

