

Hamsi Koli

Malzemeler

300 gram hamsi
2 soğan
1 yemek kasigi tereyagi
1 cay bardagi siviyağ
1 bag taze soğan
Yarim bag ispanak
3 pirasa
1 tatli kasigi tuz
1 yumurta
Yarim demet maydanoz
1 yemek kasigi ic yağ
2 tatli kasigi toz seker
1 paket kabartma tozu
3 yemek kasigi bulgur
4 yemek kasigi misir unu
Pul biber

Yapilisi

Ispanak, kuru soğan ve pirasa dogranir. Kilciklari cikartilmis hamsiler de dogranip sebzelere eklenir. Tereyagi ve siviyağ bir tavaya alinip eritildikten sonra sebzeler ve hamsiler hafifce kavrulur. Ocaktan alinan karisima dogranmis taze soğan, cirpilmis yumurta, kiyilmis maydanoz, ic yağ, seker, bulgur, misir unu, kabartma tozu, tuz ve pulbiber eklenir. Tum malzeme birbiri ile iyice karisana kadar yogurulur. Karisim yağlanmis firin tepsisine yayilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda 1 saat kadar pisirilir.