

Hamsi Kusu

Malzemeler

1 kg hamsi

Bir kucuk kuru sogan

3 dal taze sogan

10 -15 dal maydanoz

1 'er cay kasigi tuz, karabiber

Yarim kirmizi salcalik biber(olmasa da olur)

Misir unu, normal un

1 yumurta

Kizartmak icin siviyağ

Yapilisi

Hamsileri temizleyip, orta kilciklarini da cikaralim.Soganlari,kirmizi biberi ve maydanozu ufak ufak dograyip ,baharatlarla karistiralim.Hamsilerin buyuklugune gore iki veya uc baligi birbirinin uzerine binecek sekilde elimizde yan yana koyalim.Hazirladigimiz ic harctan bir miktar ortasina koyup, bir tane hamsiyi de icin ustunu kapatacak sekilde yerlestirelim.

Elimizle sikica kapatip,duzeltelim. Eger kizartmadan bir saat once yaparsaniz kendini toplar,kizarirken acilmaz.Hamsi kuslarini once misir ununa,sonra yumurtaya, sonra da normal una bulayip kizartalim.AFIYET OLSUN :)