

Hamsi Mucver

Malzemeler

1.5 kilo ayıklanmis kilciksiz hamsi (yikanir tuzlanir)
2 buyuk sogan
2 orta boy patates
1 yumurta
Yarim demet maydanoz
Yarim demet dereotu
1 tatli kasigi toz sarimsak
Karabiber tuz
3 corba kasigi sizma yag
Rende peynir (istege bagli)

Yapilisi

Ince piyaz sogan kisik ateste kendi suyunda yagsiz sote edilir.Patatesler haslanir pure kivaminda iyice ezilir.Maydanoz ve dereotu rondoda cekilir.Buyuk bir kapta sogan patates cirpilmis yumurta maydanoz dereotu, zeytinyag, sarimsak tuz ve karabiber karistirilir en son hamsi eklenir.Karisim yagli kagit serilmis firinin kendi tepsisine yayilirustu spatula ile duzeltilir ve bol peynir serpilir.250 derecede 30 - 35 dakika sonra 200 derecede yaklasik 10 dakika izgara yapilir.Isteyen yagda da kizartip yapabilir.Sicak servis edilir.
Afiyet olsun:)