



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Hamsi Quşu

Hamsi Kuşu



1 kg yekə hamsi
2 Ədəd pəmidor
2 Ədəd sivri bibər
1 Çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qarabibər
Yarım çay qaşığı qırmızı bibər
2 Ədəd yumurta
3/4 Stəkan qarğadəni unu
Qızartmaq üçün duru yağ

Hamsilərin başı, qılçığı daxil çıxardılır, pisliyi təmizlənilir, yıxanır, bir süzgəcə qoyulur suyu süzülür.
Pəmidorların qabığıları soyulur, çox incə qıyılır, bibərlərin toxumları çıxardılır, çox incə qıyılır.
Hazırlanan pəmidor və bibər bir qarışdırma qabına qoyulur, duz , qarabibər və qırmızı bibər əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
Suyu süzülmüş və açılmış hamsi ovuc ortasına qoyulur, iç səthinə bəs eləyəcəyi qədər pəmidorlu məhlul sürülür, ikinci hamsi üzərinə örtülür.
Hamsi quşu, əvvəl qarğadəni ununa bulanır, sonra çırpılmış yumurtaya batırılır. Bütün hamsilər bitənə qədər bu iş davam etdirilir.
Bütün hamsilər bitənə qədər bu iş davam etdirilir.
Bütün hamsi quşları qızgın yağda qızardılır, kağıd dəsmala çıxarılır, ilıq ya da soyuq ximət edilir.

Not: Hamsi quşu Qaradəniz bölgəsinin sevilən balıq yeməyidir.