HAMSİ KUŞU

1 Kg. iri hamsi
2 Adet domates
2 Adet sivri biber
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 Adet yumurta
Üç çeyrek su bardağı mısır unu
Kızartmak için sıvıyağ

Hamsilerin başı, kılçığı dahil çıkartılır, pisliği temizlenir, yıkanır, bir süzgece konur suyu süzülür.
Domateslerin kabukları soyulur, çok ince kıyılır, biberlerin tohumları çıkartılır, çok ince kıyılır.
Hazırlanan domates ve biber bir karıştırma kabına konur, tuz, karabiber ve pul biber eklenir, iyice karıştırılır.
Suyu süzülmüş ve açılmış hamsi avuç ortasına konur, iç kısmına yeteri kadar domatesli harç sürülür, ikinci hamsi üzerine kapatılır.
Hamsi kuşu, önce mısır ununa bulanır, sonra çırpılmış yumurtaya batırılır. Bütün hamsiler bitene kadar bu işlem yapılır.
Bütün hamsi kuşları kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır, ılık ya da sıcak olarak servis yapılır.

Not: Hamsi kuşu Karadeniz bölgesinin sevilen balık yemeğidir.