



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUZLUKTA HAMSI

- 1 kg. çok taze hamsi
- 1 ay bardağı limon suyu
- 2 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber

Hamsinin başı, bağırsakları ve kılçıktarı çıkartılır. Bol su ile yıkanıp süzgece konur. Temiz peçete ile kurulanıp bir tabağı alınır. Tuz serperek karıştırılır. Ağız geniş küçük cam kavanoza tek sıra dizilir. Aralarına karabiber serpilerek balıklar istif edilir.

Zeytinyağı, limon suyu ve tuz karıştırılıp balıkların üzerine dökölür, önce uçlu bir bıçakla balıkların arasına karışımın girmesi sağlanır. Karışım balıkları örtmelidir. Az gelirse daha ilâve edilir. Kavanozun ağız sıkıca kapatılıp buzlukta üç ay bekletilir.