



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI BÖREĞİ (GİRESUN)

1 kg. hamsi
2 adet orta boy soğan
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvı yağ
1 demet maydanoz
Bir tutam kuru nane
Bir tutam karabiber
Bir tatlı kaşığı tuz
Bir tatlı kaşığı salça
Yeteri kadar su
Biraz mısır unu

Yağ, soğan, salça, kavrulur. Pirinç eklenip pilav yapılır. İyice dinlendikten sonra tuz, karabiber, nane katılıp ocaktan alınır. Hamsiler iyice yıkanır mısır ununa bulandıktan sonra kılçıkları çıkarılır. Yaklaşık 26 santimetre çapındaki düz kapaklı çevirme tavaına bir çorba kaşığı sıvı yağ koyduktan sonra hamsiler sırtları dışa gelecek ve boşluk kalmayacak şekilde tavanın iç ve yan yüzlerine dizilir. İç pilav tavaya yayılır. Hamsilerin dışarı taşmış uçları üste kapatılır. Ocakta hamsilerin alt yüzeyi piştikten sonra tavanın kapağına ters yüzü çevrilir ve tavaya sıvı yağ ekleyerek diğer yüzleri de pişirilir.