



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMSİ ÇORBASI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

100 gram hamsi
2,5 su bardağı su
1 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 demet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 adet domates
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI:

Hamsinin kılçıklarını ayıklayıp yıkayın. 1 cm inceliğinde doğrayıp haşlayın ve suyunu süzdürerek kevgirle alın. Bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını eritip rendelenmiş kuru soğan ve sarımsağı kavurun. 2 çorba kaşığı un ilave edip karıştırın. Rendelenmiş domatesi ilave edip 1-2 dakika kavurmaya devam edin. 2,5 su bardağı kaynamış suyu karışıma ekleyin. Haşlanmış hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.