



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI DİBLEŞİ (GİRESUN)

Yarım kg hamsi
Yarım demet kara lahana
1 su bardağı pirinç
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 soğan
1 kahve fincanı su
Tuz, karabiber, nane

1. Hamsileri temizleyip kılçıklarını çıkarın. Yıkayıp süzgece alın. Lahana yıkayıp süzün ve çok ince şeritler halinde doğrayın. Pirinci yıkayıp süzgece alın. Soğanları soyup küp küp doğrayın.
2. Lahananın bir kısmını tencerenin dibine döşeyin. Pirinç, soğan ve hamsileri ekleyin. Üzerine kalan lahanayı yayın. Su ve sıvıyağ ekleyip kapağı kapalı olarak yüksek ateşte 10-12 dakika pişirin. Tuz serpip karıştırın ve ocağı kısın. Tereyağını kızdırıp üzerine gezdirin ve kısık ateşte 10 dakika demlendirin.
3. Maydanozu yıkayıp kıyın. Tuz, karabiber, nane ve maydanozu tencereye ekleyip karıştırın. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.