



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI DİBLEŞİ (KEŞAP GİRESUN)

Keşap Kaymakamlığı

1 Kg. Hamsi
4 Bağ Maydanoz
6 Sap Pancar
2 Su Bardağı Pirinç
2 adet Soğan
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Fincan Sıvıyağı
Tuz
Biber

Hamsiler kılıcından ayrılarak suya konacak. Pancar ve maydanoz incecik kıyılarak yıkanacak, süzgece çekilecek.

Suyu geçen pancar ve maydanoz bir tencereye konacak, ortası açılacak içine suyu sıkılmış hamsi, ince kıyılmış soğan ve pirinç ilave edilecek. Ateşte pişirilecek, inmesine yakın bir yemek kaşığı tereyağı, bir fincan sıvıyağ eritilerek, tuz ve biber ilave edilerek üzerine dökülecek.

Not: Aynı dipile, sargan balığı ile de yapılabilir.