



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ DİBLESİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı piring
1 Kahve Fincanı su
1 Kahve Fincanı sıvıyağ
2 Adet soğan
1 Tutam Tuz, karabiber, nane
0,5 Demet Kara Lahana
0,5 Demet maydanoz
500 gr hamsi

Hamsileri temizleyip kılçıklarını çıkarın. Yıkayıp süzgece alın. Lahana'yı yıkayıp süzün ve çok ince şeritler halinde doğrayın. Piringi yıkayıp süzgece alın. Soğanları soyup küp küp doğrayın. Lahananın bir kısmını tencerenin dibine döşeyin. Piring, 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. Sana margarini kızdırıp üzerine gezdirin ve kısık ateşte 10 dakika demlendirin. Maydanozu yıkayıp kıyın. Tuz, karabiber, nane ve maydanozu tencereye ekleyip karıştırın. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.