



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ PİLEKİ (TRABZON)

Evliya elebi'nin Seyahatnamesi'nden

Pileki derler bir çeřit tařtan tavalar yaparlar.

Öncelikle bu hamsi balığını pak ayıklayıp onar onar kama dize maydanoz, kereviz, soğan ve pırasayı pak küçük küçük kıyıp tarçın ve karabiber ile karıştırıp bir kat erviz ve maydanozu pileki tavası içine döşeyip sonra bir kat hamsi döşeyip, daha sonra Trabzon'un hayat suyuna benzer su zeytinyağını döküp orta hararetili ateşte bir saat pişince sanki nur dolu nur olur.

Bu şekilde pişirilip yenirse görme kuvvetine ve mideye yararlıdır.

Gerçekten de sevilecek yüce Allah'ın sofrasıdır.