



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMSİ SALATASI (DÜZCE)

Kılıçığı alınmış hamsiler, bir müddet suda haşlanır. Soğan, sivri biber (acı olabilir) domates, maydanoz, kırmızı biber, istenirse piyazlık fasulye, haşlanmış patates ve hamsilerle karıştırılıp kayık tabağın orta kısmına konur. Yanları da domates, biber ve maydanozla süslenir. Üzerine liman, zeytinyağı konarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:33113 • adı:Hamsi Salatası (Düzce) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.09.2024 - 01:27