



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ SALATASI

Yarım kilo hamsi (orta kılıcı çıkarılıp, başı koparılıp iyice yıkanmış ve süzölmüş)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı taze limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 küçük yeşil salata (yıkamış, ayıklanmış, yaprakları ayrılmış)
1 limon (dilimlenmiş)
1/2 küçük hıyar (dilimlenmiş)

Ayıklanmış ve iyice yıkanıp süzölmüş hamsileri ızgarada pişirip soğutup, büyük bir servis tabağına koyunuz. Büyük bir kaptaki domates salçası, limon suyu, tuz ve biberi çatalla karıştırmız. Kremayı ekleyerek hepsini iyice karıştırdıktan sonra, hamsilerin üstlerini tamamen örtecek biçimde dökünüz. 4 adet porsiyonluk servis tabağını dibini salata yapraklarıyla kaplayıp, üstlerine eşit miktarlarda hamsili karışımdan koyunuz. Herbirinin üstünü limon ve hıyar dilimleriyle süsleyiniz. Salata tabaklarını servis ediniz.
