



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ TATLISI (RİZE)

Malzeme: (4 Kişilik)

250 gr. hamsi

250 gr. un

5 adet yumurta

2 su bardağı su

1 çay kaşığı zeytinyağı

¼ limonun suyu

tuz

1 su bardağı zeytinyağı

½ fincan yeşil fıstık

½ fincan fındık

Jöle malzemesi:

1 adet muz

1 adet portakal

100 gr ahududu

1 adet kırmızı elma

1 adet şeftali

2 su bardağı su

300 gr. şeker

Şerbet malzemesi:

½ kg toz şeker

2 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.

Su kaynama noktasına geldiğinde un ve tuz ilave ederek sürekli karıştırınız. Yaklaşık 7 dakika kaynadıktan sonra bir iki damla zeytinyağı gezdirip çeyrek limonun suyunu ekleyiniz. Bir iki dakika karıştırdıktan sonra ateşten indirip soğumaya bırakınız.

Hamur ılıyınca yumurtaları kırıp yoğurun ve hamuru cevizden küçük parçalara ayırınız. İçlerine hamsi filetolarını birer birer yerleştirip hamurları kapatınız. Hamurlu hamsileri zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartınız.

Şurubu hazırlayınız. Kızarmış hamsili hamurları atıp 5 dakika kadar bekletiniz ve bilahare tepsiye diziniz.

Muz hariç diğer meyveleri kabuklarını ile birlikte küçük parçalara kesiniz ve çekirdeklerini ayıklayınız ve bir kaptaki birleştiriniz. Buna soyulup dilimlenmiş muzları ilave ediniz. Su ve şeker ilave ederek pişiriniz. Hazırlanan jöleyi hamsili hamurların üzerine dökünüz.

Yarım saat bekletip soğuk servis yapınız.