



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI TAVA

1 kg hamsi

Tuz

100 gr. soğan (ince kıyılmış)

Ayçiçek yağı

15 gr. un (2 çorba kaşığı)

10 diş sarımsak dövülmüş

45 ml sirke (3 çorba kaşığı)

Hamsileri yıkayıp süzdürün, tuz ve soğanla biraz ovuşturun ve 1 saat dinlenmeye bırakın.

Ayçiçek yağını bir tavada kızdırın. Hamsilerin 5-6 sini kuyruklarından birleştirerek tutun. Una bulayın ve kuyrukları tavanın ortasına bakacak biçimde kızgın yağa yerleştirin. Geri kalanları da aynı biçimde tavaya yerleştirerek altın sarısı renk alıncıya kadar kızardıktan sonra süzdürerek tavadan alın. Üzerine havlu kağıt serilmiş tabağa çıkarın.

Bir kapta sirke ve sarımsağı karıştırın. Balıkların yanında sarımsaklı sirke ile servis yapın.

