



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFA SARILI HAMSI

Malzeme:

200 gr tel kadayif

500 gr hamsi

2 adet limon

Tuz

2 adet yumurta

1 demet roka

2 adet Kırmızı dolmalık biber

2 adet sarı dolmalık biber

2 adet havuç

1 çay bardağı Bizim Dermason Fasulye

Akdeniz yeşillikleri

1/2 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Kızartmak İçin :

Bizim Ayçiçek Yağı

Fasulyeleri bir gece önceden suda bekletin. Suyunu süzdürüp haşlayın ve tekrar suyunu süzdürün. Hamsileri ayıklayıp bir kaseye alın. Üzerine yarım adet limon sıkıp tuz ilave ederek harmanlayın. Tezgahın üzerine bir tutam kadayıfı yayarak içine 1 adet hamsi ekleyin ve kadayıfı dolma gibi sarın. Açılmaması için ek yerini yumurta akı ile yapıştırıp derin bir tavada kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Jülyen doğranmış renkli biber ve havucu, fasulyeleri, yıkanıp ayıklanmış rokayla birlikte karıştırın. Artan limon ve zeytinyağını salataya ilave ederek marine edin. Hamsileri servis tabağındaki salatanın üzerine dizip Akdeniz yeşillikleri ile süsleyin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 30.01.2016