



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREMİTTE HAMSI (RİZE)

Rize Valiliği

Taze hamsi başları kesilerek temizlenir ve tuzlanır. Bir oluklu kiremit alınarak üzerine kumar yaprağı veya lahana yaprağı serilir. Temizlenmiş hamsi yaprağın üzerine dizilir, üzeri aynı tür yaprakla örtülür ve en üstte bir oluklu kiremit daha konarak ocağa veya ateşe sürülür ve üzerine közler çekilerek pişirilir. Kiremit yerine pleki de kullanılabilir. Kiremite dizilen hamsiler plekiye dizilir, üzeri sacıla örtülerek üzerine ateş yakılır ve pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:38799 • adı:Kiremitte Hamsi (Rize) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.09.2024 - 03:14