



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÇİĞ HAMSI

Malzeme:

- 12 adet iri hamsi
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı rezene tohumu
- 2 limonun suyu
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

Yapılışı:

Hamsileri önce bir güzel temizleyin, yayvan bir cam kaba derileri alta gelecek şekilde balıkları açarak bir sıra yerleştirin. Tuzu ekin, rezeneleri ve ince kıyacağınız sarımsakları serpin, karabiberi balıkların üzerinde gezdirin. Limon suyunu balık filotolarını örtecek kadar dökün. Kabiniz ufak, balıklarınız daha fazla ise ikinci bir sırayı da, aynı şekilde yapın. Üzerini kapatın buzdolabına koyarak en az 24 saat bekletin. Servis yapmadan önce limon suyundan çıkartarak üzerine sızma zeytinyağını gezdirip sofraya getirin.

Not: Aynı yemeği sardalya ile de yapabilirsiniz. Bu durumda buzdolabında 2-3 saat bekletmek yeterli olur. Balıkların üzerine koyulan rezene tohumunun kokusunu sevmediğiniz takdirde yerine fesleğen, dereotu veya maydanoz kullanabilirsiniz