



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HAMSİ SARMASI

1/2 kg iri hamsi
1/2 demet taze soğan
1 çay bardağı beyaz peynir rendesi
1 demet maydanoz
100 gr sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Hamsilerin başları koparılıp içleri temizlenir, yıkanır, suyu süzülür, balıklar hırpalanmadan kılçıkları çıkarılır, tuzlanıp biberlenir.

İnce doğranmış taze soğan, maydanoz ve rende peynir karıştırılır, yağlanmış bir tepsiye balıklar dizilir aralarına hazırlanmış harçtan konur diğer balıkla üzeri kapatılır, üzerine sıvı yağ gezdirilir, orta ısıdaki fırında 15-20 dakika pişirilir.

