



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI HAMSI

1 kilo hamsi
500 gram pırasa
2 orba kaşığı sana klasik yağ
1 tatlı kaşığı tuz

Hamsileri ayıklayıp suyunun süzülmesi için süzgece koyun. Suyu süzölen hamsileri tuzlayın (damak tadına göre kekik gibi baharatlar konulabilir) Pırasaların yeşillik kısmını ince ince doğrayalım. Tavaya sana klasik yağı koyup ilk önce pırasaların bir kısmını koyup, üzerine hamsileri yerleştirep sonrasında geri kalan pırasalarla hamsiler gözükmeyecek şekilde kapatalım. Kısık ateşte pırasaların renkleri soluncaya kadar pişirelim. Limon ile servis yapılabilir.



Fotoęraf "Saadet" tarafından gönderildi. 09.11.2014