



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI HAMSİ

1 kilo hamsi
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı tuz

Havanda sarımsağı pul biberi dövüp hamsiyle karıştırın , bu karışımın birbirine iyice karışması lazım acele değilse 1 saat pekletin sonra unlayıp tavada kızartın sıcak servis yapın.

Not: Hamsinin ortasındaki kılçıklarını çıkarıp yıkayın pişirdikten sonra üzerine limon dökerseniz daha lezzetli olur.