



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ HAMSI (DÜZCE)

Bir kilo hamsi, büyükbaş soğan, bir bağ maydanoz, büyük domates, küçük bir havuç, yarım bardak zeytinyağı, yarım bardak sirke Hamsi temizlenir. Havuç rendelenir. Diğer malzeme doğranır. Bir harç yapılır. Karabiber, kırmızı biber katılır. Bir tencerenin içine harçtan bir kısım konur. Sonra harcın bir kısmı sonra hamsinin diğer yarısı konur. Üstüne kalan harç ilave edilir. Zeytinyağı ve sirke ilave edilir tencerenin ağzı sıkıca kapanır. Kanamağa başladıktan 15 dakika sonra indirilir. Sıcak sıcak yenir.