



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU HAMSI

Malzemeler

1.5 bardak kaya tuzu
2 kg. Marmara hamsisi
Defne yaprağı

Yapılışı

Hamsiler temizlenir, başları çıkarılır, iyice yıkanır, süzgeçte süzülerek tamamen suları akıtılır. Bir kavanoza bir kat hamsi bir kat kaya tuzu ve aralarına defneyaprağı serpiştirilerek dizilir. Üzerine ağır bir taş konarak ağzı sıkıca kapatılır. Yaklaşık 1.5 ay sonra yenecek kıvama gelir.

Yeneceği zaman; 2 saat suda bekletip üzerine zeytinyağı ve limon ilave edilerek servis yapılır.