



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEİTUNAS VERDES RELLENAS DE PİMİENTO Y ANCHOA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Ekstra Büyük Çekirdeksiz Yeşil Zeytin 8 adet
Hamsi Fileto (Uzunlamasına yarılmış halde ve yağ içerisinde) 4 adet
Sarımsak (kabaca doğranmış) 1 diş
Piquillo Biber (Şeritler halinde kesilmiş) 8 adet
Sızma Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Portakal Kabuğu Rendesi 1 yemek kaşığı
Sirke 1 yemek kaşığı
Deniz Tuzu 1 tutam

Bıçağın yan tarafıyla zeytinlere bastırılarak oval hâle getirilir. Her bir zeytinin içerisine hamsi ve Piquillo biberi konulur. Sos yapmak için portakal rendesi, zeytinyağı, sarımsak ve sirke karıştırılır. Doldurulan zeytinler 30 dakika bu sosta marine edilir. Üste deniz tuzu serpilerek servis yapılır.

