



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMA YAPRAĞINDA HAMSI

1 kg. Hamsi
1 kg. soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı karabiber-yenibahar
Yarım çorba kaşığı salça
Tuz
Dereotu
500 gr. asma yaprağı

Soğanları zeytinyağında kavurun. Pirinci ekleyip, 10 dakika daha kavurun, diğer malzemeleri ekleyin, 1-2 dakika daha kavurun. Asma yapraklarını açıp, üzerine bir adet hamsiyi iç kısmı yukarıda kalacak şekilde yerleştirin. Pirinçli harçtan bir çorba kaşığı üzerine koyun. Üzerine dış kısmı yukarıda kalacak şekilde bir hamsi koyun ve sarın, tepsiye dizin. 180 derece fırında 30 dakika pişirin.