



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK EKMEK

<https://www.ruhundoysun.com>

500 g Hamsi (temizlenmiş, kılçıksız)
1 adet Beyaz Ekmek (brioche, kalın foccacia veya doğal tost ekmeği olabilir)
200 g Tereyağ
Tuz ve Karabiber
Zeytinyağı

Hamsileri tuz ve biberle tatlandırıp, ekmeğe yapışmasını sağlayacak kadar zeytinyağıyla ıslat.

Ekmekleri 1 mm inceliğinde kes. Kenarlarını al.

Her bir ekmek diliminin üzerine 1 adet hamsiyi, derisi alta gelecek şekilde yerleştirip, hafifçe bastırarak sabitle. Geniş bir tavaya yüzeyini kaplayacak kadar tereyağını koyup, erit. Ekmeklerin her iki tarafını da altın rengi olana kadar kızart. Kızartma işlemi bitene kadar tereyağ ilavesine devam et. Kızaran ekmeklerin yağını bir peçetede emdirdikten sonra servis et.

