



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ SALAMURASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg taze hamsi
- 1 su bardağı iri kaya tuzu
- 1 çay bardağı elma sirkesi
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2-3 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber taneleri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)

Hamsilerin kafalarını koparıp iç organlarını çıkararak iyice temizleyin. Ardından bol soğuk suyla yıkayıp fazla suyunu süzdürün.

Derin bir kaba bir kat hamsi dizin, üzerine kaya tuzu serpin. Tüm hamsiler bitene kadar bu işlemi kat kat devam ettirin. Üzerine ağır bir ağırlık koyup 1 gün boyunca bekletin.

Hamsileri sudan geçirip fazla tuzdan arındırın. Ardından 15-20 dakika kadar elma sirkesinde bekleterek lezzetini artırın.

Sterilize edilmiş bir kavanozun içine bir kat hamsi, bir kat zeytinyağı olacak şekilde dizin. Aralarına defne yaprağı, karabiber taneleri ve pul biber ekleyerek lezzeti artırın.

Kavanozu sıkıca kapatıp buzdolabında en az 3 gün bekletin. Bekleme süresi uzadıkça hamsiler daha da lezzetlenecektir.

