



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI BÖREĞİ (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

1.5 kg. hamsi
3 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 demet maydonoz
3 adet soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çay bardağı mısır unu
su.

Hazırlanışı:

Hamsi ayıklanır, yıkanır, kılçıkları çıkartılır ve tuzlanır. Pirinç yeterli yumuşaklığa erişinceye kadar haşlanır ve süzülür. Haşlanmış pirince kıyılmış maydonoz, ince doğranmış soğan, karabiber, şeker, kuru üzüm, tuz ve yağın üçte biri eklenerek karıştırılır. Kalan yağın gerisi bir tepsiye konarak kızdırılır ve hamsilerin yarısı una bulanarak aralıksız sırtı tepsiye gelecek şekilde dizilir. Üzerine hazırlanan harç dökülür ve düzgünce yayılır. Kalan hamsiler aynı şekilde una bulanarak sırtı üste gelecek şekilde dizilir ve fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Aynı şekilde tavada arkalı önlü kızartarak da yapılabilir.