



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI ITLAMASI

Hamamizade İhsan Bey 1928

Temizlenip tuzlanan taze hamsi, Trabzon'da kulaklı denilen geniş bir bakır sahana dizilir. İçine bir iki kaşık tereyağı ilave edilerek mangal ateşine konulur.

İyice kaynayıp suyunu çektikten sonra üstüne ateşin temiz közlerinden bırakılır ve bu şekilde hamsi güzelce kızarmış olur.

Üzerine bol limon sıkılıp yenir.

ıtlamanın terbiyeli başka bir çeşidine göre, sahana dizilen taze hamsilerin üzerine halka halka soğan doğranır ve biraz maydanoz ilavesiyle susuz olarak buğuda pişirilir. Bunlar konulmadan da hamsi buğulanıp ıtlama yapılabilir.
