



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ ÇORBASI (RİZE)

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 gr hamsi
1 büyük domates
1 soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Hamsileri temizleyin, kılçıklarını çıkarın ve tahta üzerinde 1 cm'lik parçalar halinde kesin. Bu parçaları 5 dakika kadar haşlayıp, suyunu süzün. Diğer tarafta, unu tereyağı ile kavurun. Rendelenmiş domates ve soğanı una ekleyip, birkaç dakika karıştırın. Suyu kaynatıp, bu karışımın üzerine ilave edip, iyice karıştırın. Hamsileri, kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

