



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ ÇORBASI (TRABZON)

MALZEMELER

100 Gr. Hamsi
1 adet iri olgun domates
1 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız ve 1 cm uzunluğunda parçalar halinde kesiniz. 5 dakika kadar 4 bardak tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış hamsileri suyunu süzüp kenara alınız. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyiniz.

Domatesin kabuğunu soyup rendeleyiniz. Soğanı da rendeleyiniz.

Tereyağını tavada eritip unu kavurunuz. Rendelenmiş domates ve soğanı ilave edip birkaç dakika çeviriniz.

Beklettiğiniz suyu ilave ediniz. Su kaynamaya yaklaşınca hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika daha pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.