



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSI DİBLESİ (GİRESUN)

<http://kuzeydenlezzetler.com>

1 kg hamsi  
3 su bardağı pirinç  
Yarım bardak su  
1 bağ maydanoz  
3 yaprak karalahana  
5 adet soğan  
Karabiber  
Pul biber  
Tereyağı

Hamsilerimizin kılçıklarını temizleyip, yıkıyoruz ve çok az suda haşlıyoruz. Soğanları, maydanozu ve karalahana'yı ince ince doğrayıp tenceremize koyuyoruz. Üzerine pirinçlerimizi yıkayıp ekliyoruz. Biraz kavurduktan sonra hamsiyi karabiber, tuz, pulbiber ve suyu ekleyerek pişiriyoruz. Piştikten sonra küçük bir sos tenceresinde tereyağ eritip, hafif yanmaya başladığı zaman diblenin üzerine dökerek demlenmeye alıyoruz. Bir veya iki kez karıştırıp, hamsi diblemizi sıcak olarak servis ediyoruz.

