HAMSİ 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 karalahanayı 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.

© lezzetler.com tarif no:145514 • adı:Hamsi Diblesi (Giresun) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:14