



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSI DİPLEMESİ (GİRESUN)

5-6 adet karalahana yaprağı  
Yarım kg hamsi  
1 su bardağı pirinç  
1 adet iri kuru soğan  
10-15 dal maydanoz  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Hamsilerin başı ve kılçığı çıkarılır. Maydanoz ve lahana ince doğranır, tuz ve karabiberle karıştırılır. Soğan ince doğranır ve yağda pembeleştirilir. Üzerine maydanozlu karışım ve pirinç katılır, az solana kadar çevrilir. Bir tencereye kavrulmuş karışımın yarısı yayılır. Üzerine açarak hamsiler dizilir. Kalan kavurulmuş karışım ve hamsiler aynı şekilde ikinci kat olarak dizilir. 2 su bardağı kadar su konur. Kapak kapatılır, orta ateşte yarım saat pişirilir.