



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 5 Çay Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Kuş Üzümlü 1 Çay Kaşığı
Maydanoz 1 Demet
Su 1 Su Bardağı
Hamsi 1 Kilogram
Soğan 2 Adet
Yumurta 2 Adet
Dolmalık Fıstık 1 Çorba Kaşığı
Pirinç 1 Su Bardağı
Sıvı Yağ 1 Adet

Hamsilerin kafalarını ve kılçıklarını temizleyelim. Bol suyla yıkayalım. Bir tavaya 3 çorba kaşığı zeytinyağını alıp kızdıralım. küçük doğranmış soğanları ve yarım çorba kaşığı dolmalık fıstıkları tavaya aktaralım.soganlar şeffaflaşp sararana dek kavuralım. yarım su bardağı pirinci yıkayıp süzdükten sonra soğanların üzerine ekleyelim.bir iki kez çevirdikten sonra 1 su bardağı sıcak suyu, tuzu, karabiberi, yarım çorba kaşığı kuş üzümünü ve 1 çay kaşığı şekeri ilave edelim.agır ateşte pirinçler suyunu çekene denk pişirelim ardından ince doğranmış maydanozu ekleyip karıştıralım. hamsinin iç kısımlarına tuz ilave edilmiş una batıralım iki adet hamsiyi yan yana yerleştirelim ortasına hazırladığımız içten 1 tatlı kaşığı koyalım 3.hamsinin dışını una batırdıktan sonra harcın üstüne yerleştirelim sonrada çırpılmış yumurtaya batıralım. derin bir tavaya sıvı yağı alalım hamsileri kızartalım fazla yağın almak için kagıt havlu kullanalım sonrada çıkarıp servis yapalım.