



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMSİ DOLMASI

MALZEMELER

1200 gr Hamsi
2 Tatlı Kasığı Tuz
1/4 Demet Maydanoz
2 Orta Boy Sogan
2.5 Yemek Kasığı Zeytinyağı
1/2 Yemek Kasığı Çamfistigi
1/2 Su Bardağı Pirinç
1 Su Bardağı Su (sıcak)
1/2 Yemek Kasığı Kusüzümü
1/4 Tatlı Kasığı Kara biber
1/4 Tatlı Kasığı Seker
1/3 Su Bardağı Misir unu
2 Adet Yumurta
6 Yemek Kasığı Sivi yağ (kızarıncan çektiğı)

YAPILIŞI

Balıkları temizle, kuyruklarını koparmadan kılığını çıkar, yıka, 1 tatlı kasığı tuz ekle karıştır, süzgeçte 15 dakika beklet.

Maydanozu yıka, ayıkla. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, zeytinyağı ve çamfistigi ile birlikte tencereye koyup kapagı kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 7-8 dakika öldür.

Pirinç yıka, süz, soğana kat, 1-2 kez çevir. Suyu ve kalan tuzu koy, karıştır. Kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pisir. Maydanozu kiy, kara biber ve sekerle birlikte pilava ekle, karıştır.

Hamsilerden iki adedinin bos kısımlarını misir ununa batır, kuyrukları aynı tarafa gelecek şekilde avucuna ser, ortasına 1 tatlı kasığı kadar pilav koy, üçüncü hamsinin de dis kısmını unla, için üzerine kapat, kuyruk ve bas kısımlarını bükerek iyice yapıştır, kusa benzer dolmalar yap.

Yumurtayı çirp, dolmaları batırarak kızdırılmış derin yağda kızart.

[ML® Hamsi Köftesi için tıklayın](#)