



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ DOLMASI (TRABZON)

<https://karadeniz.gov.tr>

Kafaları ve kılçıkları ayıklanan hamsiler bol suyla yıkandıktan sonra tavada kızartılır. Başka bir kaptaki doğranmış soğanlar ve dolmalık fıstık soğanlar sararana dek kavurulur. Yeterince pirinç yıkayıp süzdükten sonra soğanların üzerine eklenir. Bunun üzerine tuz, karabiber, kuşüzümü ve gerektiği kadar su ilave edilerek malzemeler pişirilir. Suyunu çektikten sonra üzerine maydanoz eklenip karıştırılır. Hamsiler una bulandıktan sonra harcın üzerine yerleştirilir, üzerine çırpılmış yumurta dökülür. Kızarmış zeytinyağında kızartılır. Sıcak servis yapılır.