



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI EKŞİLİSİ (RİZE)

250 gr yeşil biber
3 adet domates
2 adet limon
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
5 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
250 gr margarin
1 tatlı kaşığı tuz

Hamsileri ayıklayıp yıkayın. Kılçıklarını çıkarıp süzgece alın. Soğanları ince ince kıyıp, margarinde pembeleşinceye kadar kavurun. Biberleri enlemesine kesip ekleyin. Bir domates ayırıp, kalan domatesleri küp şeklinde keserek karışıma ilave edin. Maydanoz ve sarımsağı ekleyip, tuz ve karabiber ilave edip bir iki dakika karıştırın ve ateşten indirin. Fırın kabına, hamsilerin iç kısmı alta gelecek şekilde dizin. Hazırladığınız iç malzemesini hamsilerin üzerine serin. Bu işlemi hamsiler ve iç malzemesi bitinceye kadar sürdürün. En üste dizdiğiniz hamsilerin sırt kısımları üste gelmeli. Ayırdığınız domatesi ve bir limonu dilimleyip üzerini süsleyin. Diğer limonun suyunu sıkıp üzerine gezdirin ve pişirin.

