



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI EKŞİLİSİ (RİZE)

MALZEMELER

1 kg. Hamsi
250 gr. yeşil biber
3 adet domates
2 adet limon
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
5 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.

Soğanları ince kıyıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Biberleri enlemesine kesip ilave ediniz. 2 domatesi küp şeklinde keserek ilave ediniz. Maydanozu ince doğrayınız.

Sarımsakları küçük parçalar halinde kesiniz. Karışıma ilave ediniz. Tuz ve karabiberini de koyunuz. 2-3 dakika çevirip fırından indiriniz. Fırın tepsisine hamsilerin yarısını derileri tepsiye gelecek tarzda diziniz.

Üzerlerine karışımı döküp onun da üzerine kalan hamsileri, derileri yukarı bakacak tarzda diziniz.

Ayırdığınız domatesi ve limonun birini halkalar halinde kesip hamsilerin üzerine dekoratif bir şekilde diziniz.

Diren limonu sıkıp suyunu tepsiye ilave ediniz. 160-180oC fırında 30 dakika pişirip soğumaya bırakınız.

Soğuk servis yapınız.