



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ KÂĞIT KEBABI

Kullanılacak malzeme (5 kiři için):

- 1 kilo hamsi balığı,
- 2 limon,
- 40 defne yaprağı,
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı,
- 1 fincan kıyılmış maydanoz,
- 5 olgun domates,
- 2+1/2 tabaka yağ kâğıdı.

Yapımı: Hamsi balıklarının içlerini temizleyip yıkamalı ve kevgire koyup sularını süzmeli. Defne yapraklarını iyice yıkamalı. İki tabaka yağ kâğıdını ortadan ikiye bölmeli. Böylece elde edilecek beş parça yağ kâğıdını yanyana koymalı. Her yağ kâğıdına yanyana dörder defne yaprağı yerleştirmeli. Limonları yıkamalı ve dilimlemeli. Sonra bunları defne yapraklarının üzerlerine dizmeli. Bunların üzerlerine, her kâğıda 200'er gram hesabıyla, hamsi balıklarını düzenli bir şekilde sıralamalı.

Balıkları tuzlayıp biberlemeli ve üzerlerine maydanozu serpiştirmeli. Yuvarlak dilimlere doğranmış domatesleri de yerleştirdikten sonra biraz zeytinyağı serpiştirmeli. En üste dörder defne yaprağı oturtuktan sonra yağ kâğıtlarını bohça gibi paketlemeli ve açılmamaları için iki yanlarından raptiyeyle tutturup kızgın fırına yerleştirmeli.

Balıklar fırında 25 dakika kadar pişirildikten sonra paketleri fırından çıkarıp tabaklara yerleştirmeli ve açmadan sofraya götürüp servis yapmalı. Herkes paketini çatal ve bıçağıyla kendisi açıp üstteki defne yapraklarını bir kenara çektikten sonra yemeğini yemelidir.