



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI MARİNE

Yarım kilo hamsi

Marinadı:

3/4 su bardağı elma sirkesi

1/4 su bardağı zeytinyağı

1/4 su bardağı limon suyu

1 kahve kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

1 diş sarımsak (dövülmüş)

Önce marinadı hazırlayınız. Büyük bir kaba bütün marinad malzemesini koyup, kaşık yada çatalla iyice karıştırarak 15 dakika bir kenarda bekletiniz.

Bu arada balıkların başlarını koparıp içlerini çıkarınız, yıkayıp suyunu süzdürünüz.

Balıkları geniş bir kaba koyup üzerine marinadı dökerek tencereyi orta ateşe oturtunuz. Sos kaynamaya başlayınca, tencereyi ateşten alınız.

Balıkları ve sosunu servis kabına aktararak oda sıcaklığında soğutunuz.

Balıkları marinadının içinde, soğuk olarak servis ediniz.