



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAMSI NARİN

1 kg. hamsi  
Bir miktar kalın tuz  
2 demet dereotu  
1 adet limon  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı sıvıyağ  
4 çorba kaşığı domates salçası  
1 adet elmanın kabuğu  
Süslemek için:  
Haşlanmış patates  
Limon dilimleri  
Kıyılmış maydanoz

Hamsileri iyice yıkayıp süzölmeye bırakalım. Daha sonra bir tepsiye bir sıra hamsiyi dizelim. Üzerine bolca turşu serpelim. Bu işleme hamsiler bitene kadar devam edelim. En üste bolca tuz serpelim. Bir gece veya 4-5 saat buzdolabında bekletelim. Daha sonra hamsileri bol suda 6-7 kez yıkayıp tuzunu giderelim. Bir süzgece alalım. Hamsiler süzölürken sarmısakları ayıklayıp havanda dövelim. Bir kasede çok azı ayrılmış yağlar ile salça, sarmısak, limon suyunu çırpalım. İnce kıyılmış dere otunu ekleyelim. 18-20 cm. çapında kapaklı ve derin bir kaba ayrılan yağı alalım. Hamsileri alıp üzerine dizelim. Sırasıyla salçalı yağ, elma kabuğu ve sıkığımız limonun dilimlenmiş kabuklarını koyalım. Üstüne yine hamsi ve diğer malzemeden koyalım. Bütün malzemeler bitene kadar bu işlemi tekrarlayalım. Salçalı yağın kalanını da hamsilerin üzerine gezdirelim. İsterseniz 7-10 gün bekletip daha sonra yiyebilirsiniz. İsterseniz ocağın üzerinde hafif pişirdikten sonra hemen de yiyebilirsiniz. İnce kıyılmış maydanoza bulanmış haşlanmış patates ve yeşil salata ile servis yapalım.