



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ

Geniş ağızlı, karın kısmı keskin yapıda kılçıklı, küçük yapılı ince uzun, büyükleri 15-20 santimetre uzunluğunda, basık bir balıktır. Ağız gözlerin kenarlarına kadar uzanır. Sırt tarafı yeşil, mavi, yan ve karın tarafları parlak gümüşü renktedir. Vücudunu ince, parlak renkli pullar kaplamıştır. Çabuk kopar, ele hemen bulaşır. Hamsinin rengi, ölünce mavileşir. Bayat hamsilerde renk siyaha kaçır. Hamsi ülkemizde Karadeniz kıyılarında bulunur. Kasım ayından itibaren sürüler halinde ortaya çıkarlar. Bu akış mart sonlarına kadar sürer. Izgarası ve tavası yapılır. Küçük hamsiler kılçıklarıyla yenebilir. Hamsi, tuzlanır, fiçılara konup saklanır. Tuzlu hamsiler zaman uzadıkça lezzetlenir. Temmuz ve ağustos aylarında yakalanan iri hamsilerin tuzlamasına "Ançuez" denir. Hamsi tuzlamasının aksine ançuez tazeyken yenmelidir. Yumuşak kılçıklıdır. Yağlı yüzgeçleri yoktur. Hamsi balığı ailesi içinde "sardunya, ringa ve tirsi" balıkları bulunur.

