



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI PİLAKİ

Ömür Akkor

- 1 kg ayıklanmış hamsi
- Yarım su bardağı Komili Soğuk Sıkma Zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 adet kereviz sapı
- 1 demet taze soğan
- 2 adet pırasa
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu

Hamsiyi ayıklayın ve onarlı olacak şekilde bir çöp şişe dizin.

Maydanozu, kereviz sapını, soğanı ve pırasayı ince ince doğrayın.

Bir kabın içine aldığınız bu karışıma tuz, karabiber ve tarçını ilave edip iyice harmanlayın.

Daha sonra güveçten bir pilaki tenceresine (yayvan bir pilav tenceresi gibi) sırayla bir kat hamsi bir kat bu karışımı koyun.

Üzerine hayat suyuna benzer Komili Zeytinyağı'nı ilave edip kısık ateşte pişirin.

