



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI TAVA

Hamsi tavaya tek tek sıralı bir şekilde dizin.

Hamsilerin her biri aynı tarafa bakacak şekilde tavaya tek tek sıralı şekilde dizin. Hamsi 4 dakikada pişen bir balık.

Ateş aşırı harlı olmaması lazım. Harlı olduğu zaman dışı yanar hamsinin.

Ateşi orta seviyede olması gerekiyor. Hemen ve çabuk pişebilen bir balık. Hamsi pişirirken tavası çok önemli.

Her tavada olmaz. Bol yağ atılmaması lazım. Kendi yağı vardır.

Az mısır unu ile çok daha lezzetli olur. Kendi suyu ve kendi yağı kaybolmaması lazım.

Not: Balık uzmanları genelde ızgarada hamsi pişirmeyi öneriyor. Tavada yağda hamsi sevenler hamsiyi az tuz, mısır unu, tavaya biraz az yağ atarak tavada pişirilebilir. Fırında buğulaması da çok iyi olur. Giresun usulü çevirdik yapılır. Çığırtma şeklinde de hamsi güzel olur. Sebzeli hamside yapılabilir.

