



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI TUZLAMA

1.5 bardak kaya tuzu
2 kg hamsi
2 kiloluk ağırlık (taş)
3-4 defne yaprağı

Hamsilerin başlarını koparın ve içlerini iyice temizleyin. İyice yıkadıktan sonra iki saat kadar, suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin.

Hamsinin boyuna uygun bir kavanoza bir kat hamsi, bir kat tuz ve aralara defne yapraklarını yerleştirerek hamsiyi istif edin. En üste bastırmak için taşı koyup kavanozun kapağını kapatın.

Yaklaşık 1,5 ay sonra yenecek kıvama gelecektir. Yeneceği zaman yeterli miktarda çıkarıp yıkayın ve tuzunun çıkması için 2 saat suda bekletin. Hamsi tuzlamasını üzerine zeytinyağı ve limon dökerek söğüş şeklinde ya da pilakisini yaparak yiyebilirsiniz.

İlkbahar ve yaz ayları Marmara hamsisi için uygundur. Kış mevsiminde yapılan tuzlamaların yenecek kıvama gelmesi için 3-4 ay beklemek gerekir.