



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİKOLİ (RİZE)

- 500 gram hamsi
- 1 demet pazı
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 1 adet büyük boy soğan
- 6-7 dal taze soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Pazı, maydanoz, dereotu ve taze soğanı bol suyla yıkayıp temizledikten sonra, hepsini ince ince doğrayın ve derince bir kabin içerisinde alın. Hamsileri alın ve küçük küçük doğradıktan sonra, doğranmış yeşilliklerin üstüne ekleyin. Kuru soğanı ince ince doğradıktan sonra bir miktar tuzla güzelce ovun ve ardından suyla durulayıp, onu da karışıma ilave edin.

Mısır unu, tuz, karabiber, zeytinyağı ve sıcak suyu da ilave edip, tüm malzemeleri yoğurun. Kek hamuruyla kurabiye hamuru arasında bir hamur elde edin. Bir fırın kabını tereyağı ile güzelce yağlayın ve hazırladığınız karışımı kaba boşaltın. Üstünü düzleştirdikten sonra, önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üstü kızarana dek 60 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra dilimleyin ve sıcak ya da ılık olarak servis edin.

