



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KİREMİTTE HAMSI

### Malzemeler:

½ kg. Hamsi  
1 adet limon  
3 adet yeşil biber (acı olmasın)  
10 adet defne yaprağı  
2 adet domates  
½ demet maydanoz  
½ çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Kapatıp bütün balık haline getiriniz. Domatesleri küp şeklinde, yeşilbiberleri de çekirdeklerini çıkarıp boyuna kesiniz, her şeridi üç parçaya kesiniz. Limonu ikiye böldükten sonra ince dilimler halinde doğrayınız. Maydanozu da ince doğrayınız. Kiremite sırasıyla hamsi,domates, biber, dilimlenmiş limon ve defne yarağını diziniz. Üstlerine zeytinyağını döküp maydanozları serpiniz. 160-180 C derecedeki fırında 30 dakika pişiriniz.

Not: Arzu edenler zeytinyağı yerine tereyağı kullanabilirler. Daha lezzetli ancak daha ağır olur.

---