



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SALÇALI HAMSİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 tane iri hamsi,
2 limon,
3 çorba kaşığı mısırözü yağı,
bir tutam merzengüş otu,
1 tutam karabiber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Bir gece önceden hamsiler temizlenip iyice yıkanır. Başları koparıldıktan sonra karınlarından kuyruğa kadar yarıp iyice açılır. Bir sahana dizilir ve beş-altı dakika kadar bir fincan suda buğulanır. Sonra bunlar yanyana büyükçe bir kayık tabağa dizilir, bir limon teker teker hepsinin üzerine sıkılır. Tuzu, biberi serpidikten sonra mısırözü yağı da üzerlerine gezdirilerek dökülür. İkinci limonun kabuğu soyulduktan sonra dilimlenir ve balıkların üzerine dizilir. Merzengüş otu ince ince kıyıldıktan ve kayık tabağın üzerine serpidikten sonra tabak buzdolabına yerleştirilir. Ertesi gün de servis yapılır.