



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SOSLU HAMSİ (İTALYA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

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

Yapımı: Bir hafta önceden hamsiler temizlenip iyice yıkanır. Başları koparıldıktan sonra karınlarından kuyruğa kadar yarıp iyice açılır ve çiğ olarak yanyana ve açık olarak büyükçe bir kayık tabağa dizilir. Üzerlerine tuz serpidikten sonra birbuçuk limon, teker teker hepsinin üzerine sıkılır. Yarım limon kabuğu soyulduktan sonra dilim dilim kesilir ve süs olarak balıkların üzerine dizilir. Kayık tabağı olduğu gibi bir naylona sarılır ve buzdolabına yerleştirilir. Yemeden bir gece önce kayık tabağı dolaptan çıkarılır. Tuz ve limonda pişmiş olan hamsilerin üzerine karabiber ve ince ince kıyılmış merzengüş serpilir, zeytinyağı dökülür. Kayık tabağı yine buzdolabına konur. 12 saat sonra da servis yapılır.