



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU HAMSI

Malzemeler

1 kg hamsi
4 adet limon
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
tuz
zeytinyağı
rezene
defne.

Yapılışı

Hamsiler ayıklanır, kılçıkları çıkarılıp yıkanır. Suları iyice süzdürölüp peçete üzerinde tamamen suyunun giderilmesi sağlanır. Yayvan bir kaba hamsilerin sırtlar, aşağı gelecek şekilde dizilir. Ayrı bir yerde dövölmüş sarımsaklar, limon suyu, tuz karabiberden bir karışım hazırlanır. Balıkların üzerine gezdirilir. Aralarına rezene yaprakları ve defne serpiştirilir. Tekrar üzerine hamsiler dizilir. Bu işlem malzemeler bitinceye kadar tekrarlanır. Ağzı kapatılıp 24 saat bekletilir. Yeneceğı zaman suyu süzölüp zeytinyağı ilavesi ile servis yapılır.