



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI HAMSİ

Anadolujet Magazin

200 gr hamsi
15 gr pancar turşusu
15 gr Alabaş turpu
20 gr karalahana
10 gr zeytin ezmesi
1 çay kaşığı tane hardal
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
5 gr mısır unu
Yarım halka mandalina
Deniz tuzu

Temizlenmiş hamsilerin üzerine çok az tuz ve mısır unu serpiştirdikten sonra bir kenara alın. Ardından zeytin ezmesi sosu yapmak için hardal taneleri üzerine limon sıkıp zeytin ezmesi, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Orta boy bir tencerede karalahanaları 30 saniye kadar sıcak suda bekletin. Pancar turşusunu ve Alabaş turpunu halka halka kesin. Hamsileri orta boy bir tavada zeytinyağı ile pişirin. Başka bir tavada zeytinyağı ile karalahanaları çok hafif soteleyin. Sonrasında pancar turşusunu, alabaş turplarını ve karalahanaları tabağa alın. Önceden hazırladığınız sosu tabağın altına zemin yaptıktan sonra balıkların üzerine dizin. Zeytinyağı, tuz, karabiber ve mandalina ilave edip yemeği servise hazır hâle getirin.

