



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR HAMSİLİ SANDVIÇ

- 1 paket Pınar Temizlenmiş Hamsi
- 1 paket dilimli ekmek
- 2 adet kırmızı soğan
- 1 demet roka
- 1 adet kırmızı biber
- 2-3 adet turp
- 40 gr mayonez
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz
- Süslemek için:
1 kavanoz hazır kornişon

Hamsileri 5 dakika oda sıcaklığında bekletin. Çözülen suyunu süzün. Üzerine tuz, karabiber ve zeytinyağı ekleyip harmanlayın ve bir fırın kabına yerleştirip önceden 200 °C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Pişen hamsilerin kılıçklarını ayıklayın. Ekmekleri kızartın ve üzerlerine ince bir tabaka mayonez sürün. Üzerine roka yapraklarını, halka şeklinde doğradığınız kırmızı soğanı, ince doğradığınız kırmızı biberleri ve turpları yerleştirin. Garnitürlerin üzerlerine hamsileri yerleştirip diğer ekmek dilimini üzerine kapatın. Bir dilim turp ve kornişon ile süsleyin.

