



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ HAMSI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg hamsi
- 2 adet büyük boy patates
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 adet büyük boy domates
- 2 adet yeşil sivri biber
- 1 adet kırmızı biber
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet limon
- 2 diş sarımsak

Hamsiler ayıklanır, yıkanır, tuzlanır. Kılçıkları çıkarılıp bir tavaya dizilir. Patatesler soyulur, yıkanır, dilimlenir ve hamsilerin üzerine dizilir. Soğan, sarımsak ve biberler doğranır, malzemenin üzerine dizilir. Üzerine halka halka doğranmış domatesler, doğranmış maydanoz, ince halkalar halinde doğranmış limon dizilir. Son olarak karabiber ve pul biber serpilir. 1 çay bardağı su ve tuzun da ilave edilmesiyle pişmeye bırakılır. Yemek suyunu salmaya başlayınca yarım çay bardağı sıvı yağ ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Suyunu çekince altı kapatılır. Servis edilir.

