SİRKELİ HAMSİ

1 kilo Hamsi
Sirke
Tuz
Zeytinyağı
Baharat

Önce hamsilerin kılçıklarını çıkarın ve temizleyin. Temizledikten sonra bir kevgirde suların süzülmesi için bir süre bekletin. Bir kabın içine hamsileri dizin, üzerine sirke ve tuz serpin. Bir kat dizdikten sonra, daha hamsiler kalmışsa, üzerine bir kat daha dizebilirsiniz. Kabın üzerini kapatıp buzdolabında 2 - 4 saat kadar bekletin. Daha fazla da bekletilebilirsiniz, ancak sirke ve tuz miktarına göre iki saat yeterli gelebilir. Daha sonra kabı dolaptan çıkarıp sirkesini süzün. Balıklara zarar vermeden tuzu çıkana kadar yıkayın. Servis tabağına sıra sıra diziniz, üzerine sevdiğiniz baharatlardan sepebilirsiniz. Biraz sirke ve zeytinyağı ile servis yapın. İsterseniz marul ve maydanoz gibi yeşilliklerle süsleyeblirsiniz.

Not: Yağlı bir balık olan Hamsiyi bir de yağda kızartmak, çok da akıllıca olmasa gerek. Bu sebeple alternatif pişirme yöntemleri denemekte yarar var. Kendi yağında, suyunda pişirmek iyi bir alternatif, diğer bir alternatif ise sirke ve tuz ile pişirmek, farklı lezzet ve daha sağlıklı.

© lezzetler.com tarif no:136134 • adı:Sirkeli Hamsi • gönderen:tuzak • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:40