



Hamsi Buğulama



Malzeme (4 Kişilik) : 500 gr. Hamsi, 1 adet iri olgun domates, 2 demet taze soğan, 1/2 demet maydanoz, 1 adet limon, 1 kahve fincanı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Yapılışı : Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Bir kabın içine yeterince tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanları koyup karıştırın. Küçük doğranmış domatesleri üstüne yayın. Durulanmış hamsileri içine katıp harmanlayın. Karışımı 15 dakika kadar oda ısısında beklettikten sonra yayvan bir tepsiye serin. Kalan harcı üzerine yayın. Limonu ince dilimler halinde kesip üstüne dizin. Zeytinyağını gezdirip kapağını kapatın. 15 dakika kadar hafif ateşte pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

Hamsi buğulama 2 gün kadar buzdolabında saklanabilir. Buzdolabında saklanmış buğulamayı ısıtıp tekrar sıcak servis yapabilirsiniz.

Buğulamaya uygun diğer balıklar: Sardalya



Hamsi Çorbası



Malzeme (4 Kişilik) : 100 gr. Hamsi, 1 adet iri olgun domates, 1 adet kuru soğan, 1 demet maydanoz, 1 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı tereyağı, 4 su bardağı su, tuz, karabiber.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız ve 1 cm uzunluğunda parçalar halinde kesiniz. 5 dakika kadar 4 bardak tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış hamsileri suyunu süzüp kenara alınız. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyiniz. Domatesin kabuğunu soyup rendeleyiniz. Soğanı da rendeleyiniz. Tereyağını tavada eritip unu kavurunuz. Rendelenmiş domates ve soğanı ilave edip birkaç dakika çeviriniz. Beklettiğiniz suyu ilave ediniz. Su kaynamaya yaklaşınca hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika daha pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Notlar: Bu çorba da tipik bir Trabzon yemeğidir. Arzu edenler, çorbaya limon sıkabilirler.



Hamsi Diblesi



Malzeme (4 Kişilik) : 500 gr iri hamsi, 250 gr pirinç (1 su bardağından 1 parmak fazla), 5 adet karalahana yaprağı, 1 çay bardağı kıyılmış maydanoz, 1 adet kuru soğan, 2 çay kaşığı karabiber, 2 çorba kaşığı tereyağı, tuz.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan temizleyin. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getirin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamimiyle gidinceye kadar yıkayın.

Lahana yapraklarını ince ince kıyıp pirinçle ve maydanozla harmanlayın. Tuz ve karabiber ilavesiyle tadlandırın. Tereyağını tavada eritip soğanı kavurun. Pirinçli lahanayı ekleyip karıştırın. Tencereye karışımın yarısını koyun. Hamsi filetoların yarısını açarak karışımın üstüne serin. Kalan karışımı üzerine ilave edin. Onun da üstüne kalan hamsi filetoları açarak dizin. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ekleyip orta ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.

Not : Dibleye istenirse 1 çorba kaşığı çam fıstığı ilave edilebilir, daha güzel bir tad verir.



Hamsi Dolması-1



Malzeme (4 Kişilik) : 500 gr. iri hamsi, 2 adet kuru soğan, 1 demet maydanoz, ½ çay bardağı sıvı yağ, tuz, karabiber,

Yapılışı : Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Her iki tarafı tuzlanır ve biberlenir. Soğanlar ince halkalar halinde doğranır; tuz ve karabiber serpilip biraz ovulur. İnce kıyılmış maydanozlar karışıma katılıp iyice karıştırılır.

Ayıklanmış bir hamsinin üzerine harçtan bir miktar konarak üstü diğer bir hamsiyle kapatılır ve hamsiler hafif yağlanmış bir tepsiye dizilip sıvı yağın kalanı üzerine dökülür ve 150 C sıcaklığa ayarlanmış fırında 40 dakika kadar pişirilir. Sıcak veya ılık servis yapılır.

Not : Hamsi dolmanın bir de yağda kızartılanı vardır. Bakınız "Hamsi Dolma-2".



Hamsi Dolması-2 (Hamsi Kuş)



Malzeme (4 Kişilik) : 500 gr. iri hamsi, 2 adet kuru soğan, 1 demet maydanoz, yeterince un, 2 yumurta, yeterince sıvı yağ, tuz, karabiber.

Yapılışı : Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Her iki tarafı tuzlanır ve biberlenir. Soğanlar ince halkalar halinde doğranır, tuz ve karabiber serpilip biraz ovulur. İnce kıyılmış maydanozlar karışıma katılıp iyice karıştırılır.

Ayıklanmış bir hamsinin üzerine harçtan bir miktar konarak üstü diğer bir hamsiyle kapatılır ve her iki tarafı iyice unlanır ve çırpılmış yumurtaya bulanır.

Sıvı yağ bir tavada iyice kızdırdıktan sonra hazırlanmış hamsi dolmalar yağın içine konup her iki yüzü çevrilerek kızartılır. Sıcak servis yapılır.

Not: Kızartma işlemi esnasında özellikle hamsiyi çevirirken çok dikkat etmek gerekir, dağılılabılır.



Hamsi Ekşilisi



Malzeme (4 Kişilik) : 51 kg. hamsi, 250 gr. yeşil biber, 3 adet domates, 2 adet limon, 4 diş sarımsak, 1 demet maydanoz, 5 adet kuru soğan, 1 çay kaşığı karabiber, 1 su bardağı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı : Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Soğanları ince kıyıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Biberleri enlemesine kesip ilave ediniz. 2 domatesi küp şeklinde keserek ilave ediniz. Maydanozu ince doğrayınız. Sarımsakları küçük parçalar halinde kesin, karışıma ilave ediniz. Tuz ve karabiberini de koyunuz. 2-3 dakika çevirip fırından indiriniz. Fırın tepsisine hamsilerin yarısını derileri tepsiye gelecek tarzda diziniz. Üzerlerine karışımı döküp onun da üzerine kalan hamsileri, derileri yukarı bakacak tarzda diziniz.

Ayırduğunuz domatesi ve limonun birini halkalar halinde kesip hamsilerin üzerine dekoratif bir şekilde diziniz. Diren limonu sıkıp suyunu tepsiye ilave ediniz. 160-180 C fırında 30 dakika pişirip soğumaya bırakınız. Soğuk servis yapınız.

Not: Bu yemek tipik bir Rize yemeğidir.



Hamsi Fırın



Malzeme (4 Kişilik) : 1 kg hamsi, 2 adet domates, 1 adet limon, sıvı yağ, tuz.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz ve kapatınız. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp hamsileri aralarında boşluk kalmayacak tarzda bir ters, bir düz diziniz.

Domatesleri ve limonu ince halkalar halinde doğrayınız. Balıkları tuzladıktan sonra üzerlerine domates ve limonları eşit aralıklarla diziniz. 180 C'a ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Not : Hamsiler fırında iken zaman zaman kurumaması için kontrol ediniz. Eğer kuruyorsa ki bu hamsilerin yağsız olmasından kaynaklanır, üzerlerine hafifçe sıvı yağ gezdiriniz.



Hamsi Güveç



Malzeme (4 Kişilik) : ½ kg hamsi, 2 adet domates, 2 adet yeşil biber, 1 adet patates, ¼ bağ pazu (veya ıspanak), 1 çay bardağı mısır unu, 1 adet yumurta, 1 adet kuru soğan (veya mevsiminde ½ demet taze soğan), 2 su bardağı su, 1 kahve fincanı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı : Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Domatesleri küp şeklinde, biberleri de çekirdek yataklarını çıkarıp enine doğrayın. Patatesleri rendeleyin. Temizlenmiş pazıyı iki dakika kadar haşlayıp süzgece alınız ve ince ince doğrayınız. Soğanı ince kıyınız.

Tüm malzemeyi geniş bir kaptan harmanlayıp iki su bardağı su ilave ediniz ve bilahare toprak güvece başaltınız. 160-180 C fırında 40 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Not: Bu yemek Doğu Karadeniz'e özgüdür.



Hamsi Köftesi



Malzeme (4 Kişilik) : ½ kg hamsi, 2 kahve fincanı un, 1 demet maydanoz, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 çay kaşığı kekik, 1 adet kuru soğan, 2 adet yumurta, sıvı yağ (yeterince), tuz, karabiber, sumak.

Yapılışı : Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto haline ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Bilahare çok küçük parçalara doğrayınız. Maydanozları ince kıyınız. Soğanları rendeleyiniz. İçine diğer malzemelerle birlikte doğranmış hamsileri koyup iyice harmanlayınız. Yumurtaları çırpıp ilave ediniz ve tekrar karıştırınız (Mutfak robotunuz varsa karıştırma işlemini orada yapabilirsiniz).

Harmanlanmış malzemeyi küçük toplar halinde yoğurunuz. Kızgın yağda çevirerek kızartınız. Sıcak servis yapınız.

Not : Bu yemek Orta ve Doğu Karadeniz'e özgüdür.



Hamsi Mücver



Malzeme (4 Kişilik) : 250 gr. hamsi, 2 adet iri patates, 2 adet yumurta, 1 tutam dereotu, 1 su bardağı un, sıvı yağ (Zeytinyağı olabilir), tuz, karabiber.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını koparıp kılçıklarını çıkararak fileto olarak ayıklayın, yıkayıp durulayın. İkiye ayırıp her iki tarafını tuzlayın ve her filetoyu tekrar ikiye bölün. Patatesleri soyup ince rendeleyin, sıkıp suyunu çıkarın. Rendelenmiş patatesleri bir kaba alın ve önce yumurtaları ilave edip iyice karıştırın. Sonra sırası ile unu, ince kıyılmış dereotunu, hamsiyi, tuz ve karabiberi ilave edip tekrar karıştırın.

Tavada sıvı yağı iyice kızdırın. Çorba kaşığı ile karışımı yağa dökün ve mümkün olduğu kadar yassılaştırın. Bir yüzü kızardıktan sonra diğer yüzünü çevirerek kızartın. Bu işlemi karışımın tamamı bitene kadar tekrarlayın. Kızarmış mücverleri kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.

Not : Daha hafif olmasını istiyorsanız, karışımın tamamını yağlanmış tepsiye döküp 180 C'a ısıtılmış fırında da pişirebilirsiniz.



Hamsi Sarma



Malzeme (4 Kişilik) : 400 gr. hamsi, 1 demet karalahana, 4 adet taze soğan, 1 demet maydanoz, 2 çorba kaşığı sıvı yağ, tuz, kırmızı biber, karabiber.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını koparıp kılçıklarını çıkararak fileto olarak ayıklayın, yıkayıp durulayın. Her filetoyu ikiye ayırıp tuzlayın. Bir tencerede karalahana yapraklarını tuzlu suda yumuşayınca kadar kaynatın. Çıkarıp sap ve damarlarını kesin.

Diğer bir kaptaki ince kıyılmış taze soğanları, kıyılmış maydanozu, tuz, karabiber ve kırmızı biberi karıştırıp yumuşayınca kadar ovun ve 2 çorba kaşığı sıvı yağ ilave edip karıştırın. İçine hamsileri ekleyin. Karışımı karalahana yapraklarına yerleştirip azar miktarda margarin koyup kenarları da kapanacak tarzda rulolar haline getirin. Ruloları aralarında boşluk kalmayacak tarzda fırın tepsisine dizin ve üzerlerine fırça ile sıvı yağ sürün. 180 C'ta 20 dakika kadar fırınlayın. Sıcak olarak servis yapın.



Hamsi Tatlısı



Malzeme (4 Kişilik) : 250 gr. hamsi, 250 gr. un, 5 adet yumurta, 2 su bardağı su, 1 çay kaşığı zeytinyağı, ¼ limonun suyu, tuz, 1 su bardağı zeytinyağı, ½ fincan yeşil fıstık, ½ fincan fındık.

Jöle malzemesi : 1 adet muz, 1 adet portakal, 100 gr ahududu, 1 adet kırmızı elma, 1 adet şeftali, 2 su bardağı su, 300 gr. şeker.

Şerbet malzemesi: ½ kg toz şeker, 2 su bardağı su, 1 çay kaşığı limon suyu.

Yapılışı : Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Su kaynama noktasına geldiğinde un ve tuz ilave ederek sürekli karıştırınız. Yaklaşık 7 dakika kaynadıktan sonra bir iki damla zeytinyağı gezdirip çeyrek limonun suyunu ekleyiniz. Bir iki dakika karıştırdıktan sonra ateşten indirip soğumaya bırakınız.

Hamur ılıyınca yumurtaları kırıp yoğurun ve hamuru cevizden küçük parçalara ayırınız. İçlerine hamsi

filetolarını birer birer yerleştirip hamurları kapatınız. Hamurlu hamsileri zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartınız.

Şurubu hazırlayınız. Kızarmış hamsili hamurları atıp 5 dakika kadar bekletin ve bilahare tepsiye diziniz.

Muz hariç diğer meyveleri kabuklarını ile birlikte küçük parçalara kesin ve çekirdeklerini ayıklayınız ve bir kapta birleştiriniz. Buna soyulup dilimlenmiş muzları ilave ediniz. Su ve şeker ilave ederek pişiriniz. Hazırlanan jöleyi hamsili hamurların üzerine dökünüz.

Yarım saat bekletip soğuk servis yapınız.

Notlar : Bu tipik bir Rize tatlısıdır. Böylece hamsinin yapılmadık hiçbir yemeği kalmamıştır.



Hamsi Tava-1



Malzeme (4 Kişilik) : 800 gr-1 kg iri hamsi, un, tuz, kızartma yağı.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan temizleyin. Baş parmağınızla karnını kuyruğa kadar yarıp kılçıklarını çıkarın. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamıyla gidinceye kadar yıkayın. Hamsi filetoları kapatın ve tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri una bulayın ve fazla unu atmak için hafifçe silkeleyip tavaya kuyrukları tavanın içine, koparılmış baş kısımları tavanın dışına gelecek tarzda ve birbirlerine temas edencesine dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları, önce tavanın yağını süzüp tavanın kapağı marifetiyle ters çevirin. Yağı tavaya iade edip öbür taraflarını da kızartın. Sıcak servis yapın.

Not 1 : Balıkları kızartmak için zeytinyağını tercih edin.

Not 2 : Balıkları daire tarzında dizmek zor gelebilir. Bu yalnız görüntü içindir. Balıkları teker teker tavaya yerleştirip maşa ile de çevirebilirsiniz.

Not 3 : Yağın kızgın olmasına dikkat edin.

Not 4 : Hamsiyi tavaya çok miktarda koymayın. Yağı soğutur ve aşırı yağ emmesine neden olur.



Hamsi Tava-2



Malzeme (4 Kişilik) : 800 gr-1 kg iri hamsi, mısır unu, tuz, zeytinyağı.

Yapılışı : Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan ve kılçıklarını çıkartmadan temizleyin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamıyla gidinceye kadar yıkayın. Hamsileri tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri mısır ununa bulayın ve fazla unu atmak için hafifçe silkeleyip tavaya serbest bir şekilde ve azar azar dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları maşa ile ters çevirip öbür taraflarını da kızartın. Sıcak servis yapın.

Not 1 : Mısır unu balığa çok hoş bir gevreklik verir. Bu nedenle kılçıkları çıkarılmadan pişirilmesi ve böylece yenmesi tavsiye olunur.

Not 2 : Mısır unu fazla yağ emmeyeceği için kağıt havluya gerek yoktur.

Not 3 : Yağın kızgın olmasına dikkat edin ve soğutmamak için hamsileri azar azar tavaya koyun.



Hamsi Tuzlama



Malzeme (4 Kişilik) : 500 gr iri hamsi, tuz(dişli sanayi tuzu).

Yapılışı : Hamsileri yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını koparın ve başparmağınız yardımıyla karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.

Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.

Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

Not 1 : Hamsileri fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek de mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmeyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezmek gerekir.

Not 2 : Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.

Not 3 : Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

Bu yemeğe uygun diğer balıklar: Sardalya



Kiremitte Hamsi



Malzeme (4 Kişilik) : ½ kg. hamsi, 1 adet limon, 3 adet yeşil biber (acı olmasın), 10 adet defne yaprağı, 2 adet domates, ½ demet maydanoz, ½ çay bardağı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Yapılışı : Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Kapatıp bütün balık haline getiriniz. Domatesleri küp şeklinde, yeşil biberleri de çekirdeklerini çıkarıp önce boyuna, bilahare her şeridi üç parçaya kesiniz. Limonu ikiye böldükten sonra ince dilimler halinde doğrayınız. Maydanozu da ince doğrayınız.

Kiremitte sırasıyla hamsi, domates, biber, dilimlenmiş limon ve defne yarağını diziniz. Üstlerine zeytinyağını döküp maydanozları serpiniz. 160-180 C'taki fırında 30 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

Not 1 : Bu çorba da tipik bir Doğu Karadeniz yemeğidir.

Not 2 : Arzu edenler zeytinyağı yerine tereyağı kullanabilirler. Daha lezzetli ancak daha ağır olur.