



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ACI SOSLU HAMSİ BUĞULAMA

1 kilo hamsi
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım kaşık acı antep salçası
1 kesme şeker
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Nar ekşisi
Sıvı yağ

Hamsileri ayıklayın kuyrularını da çıkarın ve salçaları baharatları 1 su bardağı suyla karıştırın. Hamsileri borcama yerleştirin sosu üzerine dökün. Yağı üstüne gezdirin fırınlayın. Fırından çıkınca nar ekşisi gezdirip sıcak olarak servis yapın.