



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ HAMSİ KAVURMA

Yarım kg hamsi
2 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Biberlerin tohumları çıkarılır. Kibrit çöpü şeklinde doğranır. Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Hamsilerin kılçıkları alınır. Tavaya zeytinyağı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Biberler ve soğan atılır. Gevşemeye başlayınca hamsiler atılır, tuz eklenir. 15 dakika kadar kavrulur ve sıcak olarak servise sunulur.