



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ HAMSI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Dal defne yaprağı
3 Dal yeşil soğan
1 Tutam tuz
0,5 Demet YARIM MAYDONOZ
3 Adet orta boy patates
500 gr hamsi
1 Tutam karabiber

Hamsileri iyice temizleyip yıkayın ve süzgece alıp yarım saat suyunun süzülmesi için bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayın ve fırın kabını iyice yağlayın. Patatesleri minik küp şeklinde doğrayın. Yeşil soğanları ve maydanozları ince kıyın. Bir kaptaki öğritilmiş sana margarin, tuz maydanoz ve soğanları harmanlayın. Fırın kabına harçtan biraz serpin. Üstüne hamsileri dizin. Tekrar harçtan yerleştirip hamsileri dizin. Malzeme bitinceye kadar tekrarlayıp defne yapraklarını en üste yerleştirin. Yaklaşık 30-35 dakika pişirin ve servis yapın.