



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI FIRIN

1 kg hamsi
2 adet domates
1 adet limon
sıvı yağ
tuz

Hamsileri kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz.

Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz ve kapatınız.

Fırın tepsisini hafifce 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'ye 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 hafifce sıvı yağ gezdiriniz.

[ML® Fırında Mantarlı Hamsi için tıklayın](#)

