



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA HAMSI

- 1 kg hamsi
- 5 parça yağlı kağıt
- 2 adet limon
- 20 adet defne yaprağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 fincan kıyılmış maydanoz
- 5 adet domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hamsileri iyice temizleyip yıkayın. Suyunu süzüp süzgece alın. Defne yapraklarını bol suda iyice yıkayıp kurulayın. İki tabaka yağlı kağıdı ortadan ikiye keserek 4 parça yapın. Diğer yarım tabaka kağıt ile birlikte 5 parça elde edin. Her yağlı kağıdın ortasına yan yana dörder defne yaprağı yerleştirin. Limonları ince halkalar halinde dilimleyip defne yapraklarının üzerine yerleştirin. Her yağlı kağıda 200gr hamsiyi paylaştırarak limon dilimlerinin üzerine düzenli bir şekilde yan yana sıralayın. Tuzlayıp, biberledikten sonra üzerine bir tutam kıyılmış maydanoz serpin. Domatesleri yıkayıp kurulayın. İnce ince dilimleyin. Balıkların üzerine sıralayarak yerleştirdikten sonra kağıtları kapatın. Pişme esnasında açılmaması için kenarlarını ipe bağlayın veya ataşla tutturun. Kağıt paketleri fırın tepsisine yanyana yerleştirip önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırına verin. Yaklaşık 15-20 dakika kadar pişirin. Fırından alıp kağıtları üzerinden kenarlara doğru açıp sıcak olarak servis yapın.