HAMSİLİ DOLMA

https://migros.com.tr

4 domates
12 adet iri hamsi
1 adet limonun suyu ve rendesi
1 soğan
25 gr. dolmalık fıstık
1 diş sarımsak
1 adet kıyılmış rezene
1 adet meksika biberi
7-8 yaprak taze fesleğen
Yarım bağ maydanoz
40 ml. zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Domateslerin çekirdeklerini çıkarıp, küp küp doğrayın. Tavada soğanı soteleyin, sarımsağı ekleyin. Ardından rezeneyi ekleyin ve soteledikten sonra ocaktan alıp soğutun. Domatesi , fesleğeni, maydanoz, biberi ekleyip karıştırın. Hamsileri limon suyu, rendesi, tuz ve karabiberle karıştır. Bu karşımı hamsilerin içini açıp doldurun. Fırın kabına yağlı kağıtla diz ve 200 derecede 8-10 dakika pişirin. Dereotu ile servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:108734 • adı:Hamsili Dolma • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:00