HAMSİLİ GÜVEÇ

https://migros.com.tr

500 gr. hamsi
2 adet soğan
4 adet domates
2 adet sivri biber
2 adet kapya
Yarım bağ dereotu
Yarım bağ fesleğen
Yarım bağ maydanoz
5 dilim bayat ekemk
5 gr. paprika
50 ml. zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1. Taze otları, sarımsağı ve ekmek kırıntısını mutfak robotunda çekin.
2. Soğanı, domatesleri halka şeklinde kesip kenara alın.
3. Biberleri de halka halka kesip diğerlerinin yanına alın.
4. Fırın tepsisi ya da fırın kabına hamsileri dizip, tuz, karabiber ve paprika ekleyin.
5. Üzerine domates, soğan halkalarını ekleyip, yağ gezdirin, bu şekilde kat kat dizin.
6. En son üzerine taze otlu kırıntıyı gezdirin ve fırında 185 derecede 20-25 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:108855 • adı:Hamsili Güveç • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:32