KIRMIZI BİBERLİ VE SARIMSAKLI HAMSİ TAVA

1 paket Pınar Temizlenmiş Hamsi
1 kırmızı biber
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zetinyağı
5-6 dal maydonoz
Tuz
Karabiber

Hamsilerin kılçıklarını alıp derin bir kaba koyun. Üzerine tuz, karabiber ve zeytinyağını ekleyip harmanlayın ve bir fırın kabına derili kısımları kabın zeminine gelecek şekilde yerleştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Kırmızı biberi ocak üzerinde her tarafı kararana kadar közleyin bir tabağa alıp üzerini kapatın ve soğuduktan sonra dışındaki yanmış tabakayı alıp küçük küçük doğrayın. Sarımsakları havanda az tuzla ezin. Fırından çıkardığınız hamsilere közlediğiniz biberi, sarımsağı ve doğranmış maydonozu ilave edip sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:51819 • adı:Kırmızı Biberli ve Sarımsaklı Hamsi Tava • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:55