



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACI SOSLU HAMSİ BUĞULAMA

1 kilo hamsi  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Yarım kaşık acı antep salçası  
1 kesme şeker  
1 çay kaşığı tuz  
Karabiber  
Nar ekşisi  
Sıvı yağ

Hamsileri ayıklayın kuyrularını da çıkarın ve salçaları baharatları 1 su bardağı suyla karıştırın. Hamsileri borcama yerleştirin sosu üzerine dökün. Yağı üstüne gezdirin fırınlayın. Fırından çıkınca nar ekşisi gezdirip sıcak olarak servis yapın.