



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATATESLİ HAMSİ

Oktay Usta

1 Kilo hamsi
6 Adet haşlanmış patates
2 Adet kuru soğan
1 Tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
Zeytinyağı
Domates sosu için:
4 Adet domates
2 Diş sarımsak
Az miktarda zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Üstü için:
Yarım limon
Zeytinyağı
Maydanoz

Hamsilerin kılıçıklarını çıkartıp ayıklıyoruz ve yıkıyoruz. Pasta veya kek kalıbının içine zeytinyağı döküp yağlıyoruz. Kalıbın içine papatya gibi diziyoruz. Birinci sıra tamamlandıktan sonra devamında hamsileri yan yana kalıbın kenarlarına diziyoruz. Yeteri kadar tuz, karabiber serpiyoruz. Bu işlem bittikten sonra iç harcını hazırlıyoruz. Haşlanmış patatesleri küp küp doğruyoruz. Kuru soğanları yarım piyaz olarak kesiyoruz. Öncelikle soğanı ve sarımsağı yakmadan kavuruyoruz. Daha sonra patatesleri ilave ediyoruz. Hepsini birlikte 5 dakika kavuruyoruz. Tuzunu, karabiberini, pul biberini istediğimiz kadar koyuyoruz ve ocağımızın altını kapatıyoruz. Maydanozu ince doğrayıp patateslerin üzerine serpip karıştırıyoruz. Hazırladığımız bu harcı dizdiğimiz hamsilerin üzerine döküyoruz ve kaşıkla patatesleri bastırıyoruz. Domates sosunu hazırlıyoruz. Sarımsakları ince doğrayıp tavaya sıvı yağı koyup 1 dakika kavuruyoruz. Üzerine kabuğu soyulmuş ince doğranmış domatesleri ilave ediyoruz. Kısa süre kavurup sosumuzu hazırlıyoruz. Sosun bir kısmını patateslerin üzerine döküyoruz. 180 derece ısıtılmış fırında 20 ile 25 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkarınca bir tabağa ters çeviriyoruz. Ayırdığımız sostan tam ortasına döküyoruz. Üzerine bir kaseenin içinde hazırladığımız limon suyu, zeytinyağı ve maydanoz karışımını kenarlarına döküyoruz ve servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:110147 • adi:Domates Soslu Patatesli Hamsi • gönderen:nurnur • indirme tarihi:20.09.2024 - 22:36