



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ HAMSİ

Malzemeler:

1 kg hamsi
4 adet domates
2 adet kuru soğan
8 çorba kaşığı zeytinyağı
8 adet defne yaprağı
Tuz

Hazırlanışı:

Hamsiler temizlenir, yıkanır. Domatesler halka şeklinde, soğanlar yarım halka şeklinde doğranır. Alüminyum folyo ya da yağlı kağıttan servis tabağı büyüklüğünde 6 parça kesilir. Malzeme göz kararı 6 parçaya bölünür. Yağlı kağıdın yüzeyine domates dilimleri konur. Üzerine soğan ve defne yaprağı yerleştirdikten sonra hamsi konur. En son domates dilimi yerleştirilir. Yağlı kağıt düzgün bir şekilde sarılır, tepsiye bırakılır. Fırın 200 dereceye ayarlanır. Isınınca tepsi sürülür, yaklaşık 20 dakika pişirilir.
