



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BAHARATLI SARDALYA DOLMASI

- 2 yemek kaşığı margarin
- 500 gr sardalya
- 250 gr ısırgan otu
- 3 adet taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 adet limon suyu

Sardalyenin kılçıklarını ayıklayıp temizleyin.2 yemek kaşığı margarinde doğranmış yeşil soğanları ve sarımsakları kavurun. Ardından ısırgan otunu ilave edin. Kekik, tuz, kimyon ilave edip ocağın altını kapatın.Karışımından bir miktar alıp ikişer sardalyenin ortasına paylaşın. Aynı işlemi hepsi bitinceye kadar yapın.200 derece fırında üzerine 1 kahve fincanı sıvı yağ ve limon suyu dökerek pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 18.04.2015