HAMSİ BUĞLAMA (GİRESUN)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 kg. hamsi
2 orta boy soğan
1 adet limon
2 çorba kaşığı tereyağı
Bir miktar sıvı yağ
1/2 su bardağı kaynamış su
Maydanoz
Karabiber
Tuz

Hamsiler yıkanıp suyu geçinceye kadar bekletildikten sonra kılcıkları tek tek alınır. Soğanlar ve maydanozlar iyice kıyılır. Tavamıza bir miktar sıvı yağ döküp, üzerine kıydığımız soğanların yarısını ince bir tabaka olacak şekilde tavamıza yayılır, onun özerine kıydığımız maydanozların yarısını ilave edip, hamsilerimizin dış yüzü soğanla temas edecek şekilde tavamıza sık olarak dizilir. Üzerine 1 çay kaşığı karabiber ve tuzumuzu döküp, hazırlamış olduğumuz kıyılmış soğanların ve maydanozların diğer yarısını hamsinin üzerine yayıp, halka şeklinde kesmiş olduğumuz limonlarda üzerine dizilir. Tereyağını koyduktan sonra üzerine yarım su bardağı sıcak su döküp tavamızın kapağını kapatılır. 15 - 20 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:146672 • adı:Hamsi Buğlama (Giresun) • gönderen:özloş • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:59