HAMSİ BUĞULAMA

1,5 kg. Hamsi
2 adet (250 gr.) Domates
1,5 çorba kaşığı (40 gr.) Tereyağı
1 adet (150 gr.) Soğan
1 adet Limon
3 adet (70 gr.) Sivri Biber
Yarım bağ (50 gr.) Maydanoz
1 su bardağı (200 gr.) Su
Kekik
Defne Yaprağı
Tuz
Biber

Yemekte kullanılacak malzemelerin pratik ölçüsü ve teknik ölçüsü birlikte verilmiştir. Balıkların kafalarını kopararak içlerini temizleyin. Balıkların ortasındaki kılçıkları çıkartın (isteğe bağlı). Bol suyla yıkayıp süzün. Domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küp şeklinde (konkase) doğrayın. Limonun kabuğunu soyun ve 8-9 yuvarlak dilime kesin. Soğan, sivri biber ve maydanozu ince ince kıyın. Bir tavada tereyağı ile soğanı pembeleşene kadar kavurup sivri biber ekleyin ve yarım dakika daha pişirin. İçine domates ekleyip 1 dk. daha karıştırın, üzerine su ekleyip 2 dakika kaynatın. İçine çeşnisini (tuz, biber...) ekleyin. Hamsileri kuyruk kısmı içe gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Fırın tepsisine sosun yarısını döküp üzerine maydanoz serpin. T epsinin üzerine limon dilimleri koyun. Üzerine maydanozu ve kalan sosu dökün. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Bu usulle hazırlanan balıkların yanında sade pilav veya haşlama patates de verilebilir.

© lezzetler.com tarif no:123064 • adı:Hamsi Buğulama • gönderen:kerem ay • indirme tarihi:21.04.2025 - 16:50