



## HAMSI BUĞULAMA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Aile ve Tüketici Hizmetleri  
Ankara 2011

1 kg hamsi  
1 adet orta boy kuru soğan  
3 adet limon  
2 adet orta boy domates  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 demet maydanoz  
5-6 adet defneyaprağı  
1 çay bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Hamsi balıklarının kafaları ve kılçıkları çıkarılıp bol su ile iyice yıkanır. Yağlanmış bir tepsiye bir sıra hâlinde balıklar dizilir. Soğanlar halka şeklinde doğranır ve hamsilerin üzerine dizilir. Domatesler yuvarlak kesilip soğanların üzerine ilave edilir. Maydanozlar ince doğranarak domateslerin üzerine serpilir. En üste de limon dilimleri yerleştirilir, aradaki boşluklara defne yaprakları yerleştirilir. Tuz, karabiber, bir çay bardağı su ve sıvı yağ ilave edilir. Tepsinin üzerine alüminyum folyo kapatılıp orta ısıda fırında 25-30 dakika pişirilir. Fırından alınıp sıcak olarak yeşil salata ve limon dilimleri ile servis yapılır.

