



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMSI BUĞULAMA

Yarım kilo hamsi
1 tane orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Birer çay kaşığı; karabiber, pul biber tuz
Yarım çay bardağı limon suyu

Hamsileri iyice temizleyin. Biraz tuzlu suyla yıkayın. Daha sonra bir kaba zeytinyağını ve baharatları koyup hamsileri içine atıp karıştırın.

Yağlı kağıdı yuvarlak fırın tepsisine koyun. Hamsileri yuvarlak şekil olacak biçimde yerleştirin.

Sonra soğanı halka halka kesip üzerine yerleştirin. En son biraz daha soslu sevenler için küçük bir kaseye bir çay kaşığı salça koyun üzerine biraz sıcak su karıştırın ve hamsilerin üzerinde gezdirin. Fırına koyun yaklaşık 35-40 dakika sonra tüketilmeye hazır.

