



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI BUĞULAMA

Necmiye Keleş

- 1 Kg. Ayıklanmış Hamsi
- 4 Adet Domates
- 4 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Çay Kaşığı Riviera Zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Hamsilerimizi iyice yıkayalım ve bir süzgeç yardımıyla sularını iyice süzdürelim. 2 adet soğanı soyalım, yıkayalım ve halka halka doğrayalım. Geniş bir tava seçelim. Tavamızın altını yağlayalım. Halka halka doğradığımız soğanları, tavanın altına yerleştirelim. Suları iyice süzölmüş hamsileri soğanların üzerine dizelim. Kalan 2 soğanı ve domateslerimizi yine halka şeklinde doğrayalım ve bunları hamsilerin üzerine dizelim. Son olarak zeytinyağımızı da hamsi, soğan ve domateslerimizin üzerinde gezdirelim. Tavanın kapağını kapayıp kısık ateşte pişmesini bekleyelim. Balığımız servise hazır.

