



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI BUĞULAMA

1 kilo hamsi
1 adet limon
yarım demet maydanoz
1 adet soğan
1 adet domates
2 adet sivri biber
2 yemek kaşığı sana klasik
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamsileri ayıkliyoruz. Soğanları ayıklayıp robotun ince dişiyle halka şeklinde çekiyoruz. domatesler yarım ay şeklinde doğranır.Tepsiye önce hamsi üstüne ,soğan,biber,domates.limon,maydanoz.Sıralaması dizilir en üste hamsi eklenip eritilen sana yağ ve zeytin yağ karışımı gezdirilir ağzı alüminyum folyo ile kapatılıp altında kaynayan suyun üstüne oturtulup buharda 15/20 dakika pişirilir