



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA HAMSI

- 1 kilogram hamsi
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 3 diş sarımsak
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limon

Hamsileri ayıklayıp yıkayın ve kurulayın.

Derin bir kasede üzerine baharatları, zeytinyağını ve salçayı eklediğiniz hamsileri güzelce harmanlayın.

Baharatların tadını çekmesi için hamsileri üzerine streç film geçirip buzdolabında dinlenmeye bırakın.

O sırada patates ve soğanı yuvarlak yuvarlak dilimleyin.

Fırın tepsisini yağlayıp en alta soğan ve patatesleri dizin.

Üzerine balıkları yayıp dilimlediğiniz domatesleri ve limonları ekleyin.

Sarımsakları da irice doğrayıp balıkların üzerine yerleştirin.

Önceden 200 dereceye ayarlayıp ısıttığınız fırına verin.

35 dakika kadar pişirdiğiniz balıklarınız servise hazırdır.

