



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HAMSI

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Maydanoz 4 Dal
Hamsi 500 Gram
Kırmızı Biber 1 Adet
Patates 1 Adet
Sarımsak 2 Diş
Soğan 1 Adet
Limon 1 Adet

Fırına dayanıklı yuvarlak bir fırın kabının altını yağlayıp, üzerine sırasıyla halka halka doğranmış soğanları ve patatesleri üst üste sıralayın. Üstüne hamsileri kuyrukları ortaya gelecek şekilde düzgünce sıralayın. Tabağın tam ortasını bir dilim limon ile süsleyin. Minik minik doğranmış kırmızı biber, maydanoz ve sarımsağı üstüne serpiştirip biraz zeytinyağı gezdiriyoruz. COOK Alüminyum folyoyla fırın kabınızın üzerini kapatıp fırında patatesler pişene kadar pişirin. Piştikten sonra folyoyu çıkarıp 4-5 dakika daha hamsiler kızarana kadar fırında bekletin. Hamsiler servise hazırdır.

