



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA HAMSI

Hamsi  
Soğan  
Patates  
Tereyağı  
Limon  
Domates (İsteğe göre)  
Tuz  
Baharat

Önce hamsileri temizleyin. Güzelce tuzlayın. Poşete geçirin ve vakit varsa dolapta bekletin.

Hamsiler dinlenirken patates ve soğan soyun. Bir tane de domates yıkayın.

Patatesleri ve soğanları yuvarlak doğrayın. Üzerine biraz tuz, yağ ve karabiber, pulbiber gezdirin. Hepsini harmanlayın ve tepsinin altına döşeyin.

Ardından hamsileri dolaptan çıkarın patateslerin ve soğanların üzerine sırayla dizin.

Domatesleri de yuvarlak dilimleyin ve hamsilerin üzerine koyun. Birkaç dilimde limon ekleyin. Son olarak birkaç tatlı kaşığı tereyağı da koyduktan sonra hamsileri 200 derece fırında 30-40 dakika pişirin.

Fırında hamsi tarifi yemek için hazır.

