



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI GÜVEÇ

400 gr. dondurulmuş hamsi
3 adet domates
2 orta boy soğan
4 diş sarımsak
4-5 adet çarliston biber
1/2 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Hamsiler çözdürüp suyu süzgeçte süzdürülür.

3-4 kaşık zeytinyağı konulan güveç kabına, küp küp doğranmış soğan ve sarımsaklar konularak bu yağda hamsiler sotelenir.

Doğranmış olan biberler eklendikten sonra, ardından kabuğu soyulmuş, doğranmış domatesleri ilave edilir ve domatesler suyunu çekinceye kadar ateşte pişirilir. Haşlanmış ve süzölmüş ildikten sonra ocaktan alınarak güvecin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri konulur.

Fırının ızgara ayarında kaşar peyniri eriyinceye ve üstü kızarıncaya kadar güveç fırında tutulur.