



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE HAMSI

500 gr hamsi
3 tane kuru soğan
3 diş sarımsak
100 gr eritilmiş tereyağı
3 tane patates
1 tane domates
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

1. Hamsiler ayıklanıp, temizlenir. Yıkayıp, süzgeçte suyu süzülmeye bırakılır.
2. Hamsiler tuzlanıp, biberlenir. 15 dakika dinlendirilir.
3. Soğanlar uzunlamasına, patatesler halka şeklinde doğranır. Maydanoz, erittiğimiz tereyağı ve domates rendesi bir kap içerisinde karıştırılır.
4. Güvecin altına bir sıra patates daha sonra soğan ve hamsiler dizilir. Bu işlem malzemeler bitene kadar tekrarlanır.
5. Üzerine hazırlanan domates sosu dökülüp, orta dereceli fırında pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.