



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİLİ PATATES DOLMA

1/2 kilo hamsi  
1,5 kilo iri patates  
1/2 domates  
1/2 kuru soğan  
maydanoz  
kırmızı biber  
salça  
tuz

Hamsileri iyice temizleyin. Kılçıklarını çıkartın. Patatesleri soyun içlerini dolma olacak şekilde oyun. Hamsileri bir kaptan tuzlayın, soğan ve maydanozu ince ince doğrayın kırmızı biberle karıştırın. Zevkinize göre diğer baharatları da kullanabilirsiniz. Eğer hamsilerin tuzu eksik ise bu aşamada tuz ilave edebilirsiniz. Domatesleri yuvarlak bir biçimde kesin. Hamsileri içi oyulmuş patatesin içine doldurup üstüne soğan maydanoz baharat karışımını koyup yuvarlak kesilen domatesler ile üstünü kapatın ve bir tepsiye dizin. Tepsiyeye biraz su koyup orta hararetleli bir ocakta 15-20 dakika pişirdikten sonra patateslerin üstüne suda erittiğiniz salçayı sürün ve tepsiyi sıcak bir fırına sürün. 20 dakika sonra tepsiyi fırından çıkarın ve servis yapın.

