



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PATATES

5-6 tane büyük boy patates
Yarım kilo hamsi
1 büyük soğan
1 diş sarımsak
1 kaşık salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 tutam tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon

Patatesleri soyup yuvarlak dilimleyelim. Soğanı halkalar haline dilimleyelim. Hamsileri temizleyip kılçıklarını çıkaralım. Tepsiyeye bir sıra patates dizelim üzerine bir sıra hamsi ve hamsinin üzerinede soğan dizelim. Bu şekilde tepsiyi tamamlayalım. Bir kaseye salça sıvıyağ tuz ve baharatları alıp 1 su bardağı su ekleyelim çırpalım ve tepsinin üzerine gezdirelim. Fırınımızı önceden ısıtalım ve tepsiyi fırına verip patatesler yumuşayana kadar pişirelim ve servis yapalım.

