



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA HAMSI BUĞULAMA

<https://www.fakir.com.tr>

1 kg. ayıklanmış hamsi
3 adet kuru soğan
2 adet limon
8-10 dal maydanoz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet defne yaprağı
1 dal taze kekik
1 tutam tuz
Yağlı kağıt

İlk olarak hamsilerin kafa kısımlarını ve içini iyice temizleyerek bol suda yıkayın. Sonrasında soğanları piyazlık, limonları ise ince ince doğrayın.

Yağlı kağıttan Cuisinier'in pişirme kabı boyutunda alt ve üst kısım için iki adet yuvarlak parça kesin. Kağıdın üzerine önce soğan ve limonların yarısı ile hamsileri dizin. Kalan diğer soğan, limon, maydanoz, taze kekik ve defne yaprağını da hamsilere ekleyerek üzerine sıvı yağ gezdirin ve tuz ilave edin.

Üst kısım için kestiğiniz yağlı kağıdı hamsilerin üzerine kapatarak kenarlardan hava almamasına özen gösterin. Cuisinier'1 açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Buharda" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar. (140 derecede 30 dakika)

Cuisinier'in içine hazırladığınız pişirme haznesini yerleştirerek 1 su bardağı su ekleyin. Beyaz buhar aparatını takarak yağlı kağıdı bu aparatın üzerine koyun ve kapağı kapatarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.

