



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ HAMSI BUĞULAMA

- 1 kg hamsi
- 4 adet patates
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet limon
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hamsinin başı ve kılçığı alınır. Soğan ve patates yarım daire şeklinde doğranır. Bir tepsiye soğan ve patatesin yarısı konur. Üzereine hamsi ve kalan patates, soğan yerleştirilir. Limon daire şeklinde doğranır, konur. Tuz serpilir, yağ gezdirilir. 190 derece fırında 35 dakika pişirilir.