



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ HAMSİ GÜVECİ

3 adet dilimlenmiş büyük boy kuru soğan  
3 yemek kaşığı margarin  
6 adet soyulmuş ve boyuna ince dilimlenmiş patates  
1 kg. temizlenmiş hamsi  
1,5 su bardağı krema  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber

Büyükçe bir tavada, orta ateşte 1 yemek kaşığı yağı eritin, yağ kızdığına soğanları şeffalaşana kadar kavurun. Fırını önceden 400 dereceye ısıtın ( fırının max. Bir pişirme kabının altını kalan 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın. 1 kat patates ve soğan serin üzerine bir sıra hamsi dizin ve tuz ve biberi serpiştirin, üzerine bir sıra patates, bir sıra soğan, bir sıra hamsiyi dizin tuz ve biberleyin, en üst kata bir sıra patates dizin. Elimizdeki son 1 kaşık yağı eritip karışımın üzerine gezdirerek dökün. 10 dakika boyunca orta rafta güveç gibi pişirin. Patateslerin üzerine yarım su bardağı krema dökün ve 20 dakika daha fırında pişirin. Fırının sıcaklığını 200 dereceye düşürüp kalan kremayı malzemenin üzerine dökün ve 30 dakika ya da patates yumuşayınca kadar için fırında pişirin. Tepsiyi fırından çıkarıp 10 dakika dinlendirip servis yapın.

