



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI SARDALYA

- 1 kg. sardalya
- 15 gr (1 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 buyk soğan (ince doğranmış)
- 3 diş sarımsak (dövülmüş)
- 750 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak doğranmış)
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 2 orba kaşığı taze ekmek içi
- 60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

nce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Orta boy bir tepsiyi, 1 tatlı kaşığı yağla hafifçe yağlayınız. Orta boy bir tencerede kalan 1 çorba kaşığı tereyağı ve zeytinyağı kızdırıp, soğan ve sarımsağı koyarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz.

Domates, tuz ve biberi ekleyip, ateşi kısıınız. Sosu arasına karıştırarak 15 dakika ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip ayıklanmış sardalyaları ekleyerek, hazırladığınız tepsiye boşaltınız.

Küçük bir kasede, ekmek içi ve kaşar peyniri rendesini iyice karıştırınız. Karışımı balıkların üstüne serpiniz.

Tepsiyi fırının orta katında 20 dakika, üstü nar gibi olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, hemen servis ediniz.