TAVADA PATATESLİ HAMSİ BUĞLAMA

Hamsi
2-3 Patates
Kuru soğan
Sarımsak
Zeytinyağı
Domates
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Limon suyu
Yarım su bardağı su
Pul biber
3-4 defne yaprağı

Patatesleri yıkayın ve kabuklarını soyun. Dilimleyin, ancak dilimler çok ince olursa çabuk pişer, kalın olursa az pişer, bu yüzden orta karar yapmaya özen gösterin.
Tercihen dibi yapışmayacak yapıya sahip bir tava, ya da tencere seçin, altına biraz sıvı yağ sürün. Patatesleri tencerenin dibine ekleyin, üzerine soğanları, sonra da hamsileri ekleyin. Dilim dilim doğradığınız domatesleri, en üste yerleştirin. Böylece pişme sıralarına göre uygun şekilde malzemeler tencerede yerlerini almış olacak.
Tercihen bir limonu alarak, ince ince doğrayabilir, en son katman olarak malzemelerin üzerine yerleştirebilirsiniz. Veya limonu yemek piştikten sonra üzerine sıkabilirsiniz, bu size kalmış. Her şey hazır olduğunda, önceden hazırladığınız yarım bardak suyu, tuz, karabiber, tercihen iki diş döğülmüş sarımsak gibi baharatları da ekleyin. Bu malzemeleri hamsilerin üzerinde eşit şekilde dağıtın. Şimdi tencerenizi ocağa koyun, orta ateşte pişirin. Su kaynadıktan sonra, maydanozları ekleyebilir, altını kısık ateşte tutarak bir yarım saat daha pişirmeye devam edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:136132 • adı:Tavada Patatesli Hamsi Buğlama • gönderen:tuzak • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:07