

Domatesli Hamsi Buglama

Malzemeler

1 kg hamsi
2 adet buyuk boy sogan
2 adet iri domates
Birkac dal maydonoz
Limon dilimleri
Tereyag
Tuz

Yapilisi

Oncelikle genisce tenceremize sogani yarim ve ince halkalar halinde dogranarak tencerenin tabanina dosenir uzerine sirasiyla temizlenmis yikanmis hamsiler dizilir ardindan dilimlenmis domatesler, maydonoz yapraklari limon dilimi ve en uzerine de tereyag parcaciklari serpistirilerek 1 cay bardagi su ilavesiyle kapagi kapali olarak cok kisik ateste yarim saat pisirilir. Ara sira suyu kontrol edilerek hamsinin durumuna gore azar azar su ilavesi yapılabilir. Yarim saat sonunda tenceremizde su kalmamis ama dibi de tutmamis olmalıdır. Ocagin alti kapatilir ve servis tabagina alinarak afiyetle tüketilir:) ellerimize saglik