

Firinda Hamsi Bugulama

Malzemeler

- 1 kg. hamsi
- 4 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet orta boy domates
- 1 limonun suyu
- 6 yemek kasigi zeytinyagi
- 1 cay kasigi karabiber
- 1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Hamsileri temizleyerek, yikayip suyunu suzun.

Iri halka halinde dogradiginiz soğanlari firin kabina yerlestirerek karabiber ve tuz ekin.

Hamsileri yan yana siralayip ustune yine halka seklinde dogranmis domatesleri yerlestirin.

Limon suyu, zeytinyag, karabiber ve tuzu cirpip, baliklariin uzerine sosu dokun.

175 derecelik firinda 25 dakika pisirin.

Sicak olarak afiyetle yiyin:) ellerimize saglik