

Hamsi Bugulama

Malzemeler

1 kg hamsi
2 adet buyuk boy sogan
2 adet buyuk boy havuc
4 adet kucuk boy patates
1 yemek kasigi domates salcasi
1 adet limon
2 yemek kasigi sivi yag
Tuz.

Yapilisi

Oncelikle hamsilerimizi temizleyip iyice yikiyoruz.Daha sonra buyuk yayvan teflon tenceremizi aliyoruz.Icine ince ince yarim ay sekilde kestigimiz soganlarimizi yayiyoruz.Uzerine ince halkalar halinde kestigimiz patateslerimizi diziyoruz, bir adet havucumuzu rendeliyoruz ve hamsilerimizi sira sira diziyoruz.Onun uzerine diger havucumuzu rendeliyoruz.Ince ince halkalar halinde kestigimiz limonumuzu koyuyoruz.Diger tarafta 2 bardak suyumuzu,salcamizi,tuzumu ve yagimizi karistiriyoruz.Hamsilerimizin oldugu tencerimize gezdirerek dokuyoruz ve tenceremizi atese koyuyoruz.Kaynamaya basladiktan sonra altini kisip 30 dakika kadar pisiriyoruz.Afiyet olsun:)