

Kagitta Hamsi

Malzemeler

4 kisilik;
1kg Hamsi
2 Adet Limon
16 Adet Defne Yapragi
1 Corba Kasigi Zeytinyagi
1 Kahve Fincani Kiyilmis Maydonoz
5 Adet Domates
Tuz
Karabiber
4 Tabaka Yagli Kagit

Yapilisi

Hamsileri ve Defne yapraklarini iyice yıkayıp sularini suzduruyoruz
4 tabaka yagli kagidi aliyor,her yagli kagidin ortasina yan yana dorder defne yapragi yerlestiriyoruz..
Limonlari ince halkalar halinde dilimleyip defne yapraklarinin uzerine yerlestiriyoruz.
.Her kagida 250'ser gr hamsiyi limon dilimlerinin uzerine duzenli bir sekilde yan yana siraliyoruz
Tuzlayip biberledikten sonra uzerine bir tutam kiyilmis maydonoz ekliyoruz.
Domatesleri ince ince dilimleyip baliklarin uzerine siralayarak yerlestiriyoruz..
Ve kagitlari kapatiyoruz..
Pisme esnasinda kagitlarin acilmamasi icin atacla kenarlarindan tutturuyoruz.
160dereceye ayarli isinmis firina koyuyoruz.
15-20dk pisirip sicak servis yapıyoruz