

Hamsi Buğulama (Karadeniz)

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr taze hamsi (ayıklanmış ve temizlenmiş)
- 2 adet kuru soğan (halka doğranmış)
- 2 adet domates (halka doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 4 diş sarımsak (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı su
- 1 adet limon (dilimlenmiş)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Hazırlayın:

- Soğanları, domatesleri ve biberleri halka şeklinde doğrayın.
- Sarımsakları küçük doğrayın.

2. Tencereye Malzemeleri Dizme:

- Geniş bir tavanın veya tencerenin tabanına zeytinyağını dökün.
- Önce soğanları, sonra domatesleri ve biberleri yerleştirin.
- Üzerine hamsileri tek sıra halinde dizin.

3. Baharatları Ekleyin:

- Sarımsakları, tuzu, karabiberi, pul biberi ve kekiği ekleyin.
- Limon dilimlerini hamsilerin üzerine yerleştirin.
- Üzerine suyu gezdirin.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Pişirme:

- Tencerenin kapağını kapatın ve **orta ateşte 30 dakika** pişirin.
- Balıklar suyunu çekip yumuşayana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

5. Servis:

- Hamsi buğulamayı sıcak olarak yanında mısır ekmeğiyle servis edin.

>> **İpucu: Daha lezzetli bir sonuç için pişirme esnasında birkaç defa kapağı açıp tencereyi hafifçe sallayabilirsiniz.** Ayrıca, su yerine balık suyu veya limon suyu ekleyerek farklı tatlar elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı