



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Запечённая Хамса с Грибами

Fırında Mantarlı Hamsi



1 кг.кильки или хамсы  
1 кг.грибов  
4 дольки чеснока  
3 средних луковицы  
5 стол.ложек раст.масла  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
1,5 чайн.ложки соли  
Стакан тёргого сыра

- # Рыбу очистить от головы и костей.
- # Лук порезать полукольцами, обжарить на раст.масле до мягкости, добавить мелко порубленный чеснок, посолить, поперчить.
- # Грибы хорошо помыть, крупно порезать, долить 1 стакан воды и выжечь половину лимона, варить 5-10 минут.
- # Половину обжаренного лука с чесноком распределить по противню, сверху, на лук - половину грибов (без жидкости).
- # На грибы плотно выложить всю рыбу.
- # На рыбу положить сначала оставшуюся половину грибов, потом вторую половину лука с чесноком.
- # Запекать 30 минут при температуре 190.
- # Достать из духовки, посыпать тёрготым сыром.
- # Поставить в духовку ещё на 5 минут. Подавать горячим.

Что бы грибы не потемнели, перед тем как запекать, нужно достать грибы из воды с лимонным соком.