FIRINDA MANTARLI HAMSİ

1 Kg. hamsi
1 Kg. mantar
4 Diş sarımsak
3 Adet orta boy kuru soğan
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çay kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
2 Avuç taze kaşar rendesi

Hamsilerin başı ve kılçıkları çıkarılır.
Kuru soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, sıvıyağ da yumuşayana kadar pişirilir. Yumuşayınca ince doğranmış sarımsak, tuz ve karabiber eklenir.
Mantarlar iyice yıkanır, iriyse bir kaç parçaya kesilir, 1 su bardağı su, yarım limon suyu içinde rengi sarı oluncaya kadar kaynatılır. (5 – 10 dakika.)
Orta büyüklükte bir fırın tepsisine soğanlı sarımsaklı karışımın yarısı yayılır, üzerine suyu süzülmüş mantarın yarısı konur.
Mantarların üzerine temizlenmiş hamsilerin tümü sıkı sıkı dizilir.
Hamsilerin üzerine, önce kalan mantar, mantarın da üzerine kalan soğanlı sarımsak yayılır.
190 derece hafif ısınmış fırında 30 dakika pişirilir.
Fırından çıkarılır üzerine rendelenmiş taze kaşar serpilir.
5 dakika daha fırına verilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mantarların kararmaması için fırına vermeden hemen önce limonlu sudan çıkartmak gerekir.