



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERLİ HAMSI PİLAVI

Yarım kg hamsi
1 su bardağı pirinç
1 adet dolma biberi
Yarım adet kırmızı biber
1 adet ufak kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç ılık tuzlu suda yarım saat bekletilir. Tencereye yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine ince doğranmış biberler atılır, birkaç tur kavrulur. Son olarak suyu süzölmüş pirinç ve tuz atılır. 1-2 dakika kavrulur. Üzerine 1 su bardağı su eklenir. Hamsilerin kılçıkları çıkarılır. Sırt kısımları yağlanmış fırın kabına gelecek şekilde dizilir. Üzerine yarım pişmiş pilav konur. Kenarlardan sarkan hamsiler yukarı toplanır ve üzerine hamsi dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.