



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

Hanife Bilgin

750 gr hamsi
1 buçuk Su Bardağı Pirinç
2 tane kuru soğan
1 yemek kaşığı Tereyağı
2 Su Bardağı Su
1 yemek kaşığı Kuş Üzüümü (Ben kullanmadım)
1 yemek kaşığı Dolmalık Fıstık
Yeni Bahar,
Tuz,
Pul Biber

Hamsileri kılçıklarını çıkarıp ayıklayarak yıkıyoruz, süzölmeye bırakıyoruz. Tencerede tereyağını eritiyoruz, dolmalık fıstıkları ve incecik kıyılmış soğanları bu yağda kavuruyoruz. İyice yıkadığınız pirinçleri ekleyip biraz daha kavuruyoruz. Üzerine iki bardak sıcak suyu koyup tuz, yenibahar, kuşüzümü ve pul biberi ekliyoruz. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıyoruz. Pilav pişedursun, o arada suyu iyice süzölen hamsilerin yarısını yağlanmış tepsiye sırtlan tepsiye gelecek şekilde sıra sıra diziyoruz. Dizerken ortadan, başlı yoruz ki hamsiler güneş gibi dizilsin ve görüntü güzel olsun. Pilav pişince iyice karıştırıyoruz, hamsilerin üzerine yayıyoruz. Kalan hamsileri de aynı şekilde pilavın üzerine diziyoruz. 180-200 dereceli önceden ısıtılmış fırında hamsiler pembeleşene kadar kızartıyoruz.