



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

Gerekli malzeme:

Yarım su bardağı baldo pirinç

Yarım kg. hamsi

3 çorba kaşığı çamfıstığı

2.5 çorba kaşığı kuşüzümü

2 soğan

150 gr margarin

Tuz

Hamsilerin kılçıklarını ayıklayın. Margarini tencerede eritip çamfıstığını kavurun. Kuşüzümünü ilave edip karıştırın. Soğanları soyup kıyın. Tencereye ekleyip kavurun. Dört bardak su ve yeterince tuz ekleyip kaynamaya bırakın. Bol suyla yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyip karıştırın, tepsiye bir kat hamsi dizip üzerine pişirdiğiniz pilavı yayın. Kalan hamsileri de pilavın üzerine dizin. Sıcak fırında hamsiler kızarana kadar pişirin.