



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

- 1 kg. hamsi
- 2 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 orta boy soğan
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1/2 çorba kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker

Tencereye ince kıyılmış soğan, fıstık, yağ ve tuz koyunuz. Kapağını örterek hafif hararetli ısıda soğan yumuşayınca kadar pişiriniz. 3 su bardağı sıcak su, şeker ve kuş üzümü ilave edip, kaynayınca pirinci katınız. Hafif hararetli ısıda yarım saat pişiriniz. Tarçın ve yenibahar koyup karıştırınız. Hamsinin başını koparıp içini temizleyiniz. Balığı zedelemeyen kuyruğu ile beraber kılçığını çıkartınız. Yıkayıp suyunu süzünüz. Yuvarlak kenarlı bir tepsiyi yağlayınız. Balıkların sırtı alta kuyruk tarafı içe gelmek üzere dıştan içe doğru daireler yaparak tepsiye diziniz. Pilavın yarısını üstüne düşeyiniz. Tekrar bir sıra aynı şekilde hamsi dizip, pilavın tamamını dökerek düzeltiniz. Hamsilerin sırtı üste gelmek üzere pilavın üzerine daireler yaparak kapatınız. Orta hararetli fırında 15-20 dakika pişiriniz.

