



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

Elif Korkmazel

2 su bardağı pirinç

2 soğan

Dereotu, maydanoz, taze soğan

1 çay bardağı kuş üzümü

2 çorba kaşığı tereyağı

Yenibahar, tarçın, karabiber, tuz

1,5 kilo hamsi

Hamsileri yıkayıp kılçıklarını çıkarın. Fırın tepsisine derisi dışa gelecek şekilde dizin. Bu arada pirinçleri tencerede tereyağında kavurun. Üzerine üzümleri doğranmış soğanı ve baharatları serpip kavurun. Üzerine 2 su bardağı suyunu verin ve kapağını kapatıp 15 dakika pişirin. Bolca kıyılmış yeşillikleri içine ekleyip karıştırın. Bu şekilde hazırlanmış pilavı hamsilerin üzerine boşaltın. Üzerine de kalan hamsileri yerleştirip fırına verin. 35 dakika pişmeye bırakın.