



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMSI PİLAVI (DÜZCE)

Hamsiler temizlendikten sonra yarılarak kılçıkları alınır. Pilav pirinci ayıklanır. Yıkanır. Tereyağı, soğan, domates, maydanoz kırmızı ve kara biber az kızartıldıktan sonra azıcık suda pişirilir. Bir plake taşı ocakta iyice ısıtılır. Güzelce silinir. Üstüne pirinç ve karışımı, sonra bir sıra hamsi sonra pirinç, tekrar hamsi kona kona doldurulur. Üstüne kızgın korlar konur. 20-30 dakika sonra alınıp servis yapılır.
