



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PATLICANLI PİLAV

500 gr hamsi (ayıklanıp yıkanmış)
2 su bardağı pirinç (350 gr - soğuk suyla yıkanmış)
1 çay bardağı zeytinyağı (75 ml)
1 paket Knorr Patlıcanlı Pilav Harcı
50 gr mısır unu
3 su bardağı sıcak su (600 ml)
½ demet dereotu (ince kıyılmış)
½ demet taze nane (ince kıyılmış)
Bir miktar sıvı yağ (balıkları kızartmak için)
Bir miktar limon dilimi (üzeri için)

Hazırlanışı

1. Zeytinyağını bir tencerede kızdırın. Pirinci, Knorr Patlıcanlı Pilav Harcını, dereotu ve nanenin yarısını ilave edip birkaç dakika kavurun.
2. Ateşten alıp soğumaya bırakın.
3. Sıvı yağı tavada kızdırın. Balıkları mısır ununa bulayıp her iki taraflarını da kızartın. Tavadan alıp yayvan bir tencereye aktarın.
4. Balıkların üzerine hazırladığınız pilav harcını yayın. Yavaş yavaş sıcak suyu pirinçlerin üzerine gezdirin.
5. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Kapağını kapatarak pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirin.
6. Üzerini kalan dereotu, nane ve limon dilimleri ile süsleyerek servis edilir.