



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV (ARTVIN)

Anadolujet Magazin

½ kg hamsi
1 su bardağı pirinç
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 orta boy soğan
2 tatlı kaşığı kuş üzümü
2 tatlı kaşığı fıstık
1 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker
yenibahar
karabiber
kırmızı toz biber
tuz

Tuzlu ve sıcak suda yarım saat beklettiğiniz pirinçleri yıkayıp, süzün. Tencereye koyduğunuz sıvıyağda pembeleşene kadar çam fıstıklarınızı çevirin ardından yemeklik doğradığınız soğanları ekleyin, pembeleşene kadar çevirerek pişirmeye devam edin. Süzdüğünüz pirinci tencereye ekleyince şekeri de katıp bir dakika kavurun, bu esnada suda bekletip süzdüğünüz kuş üzümünü, baharatları ve tuzu ekledikten sonra suyu koyup, altını kısarak, suyunu çekene dek pişirmeye devam edin. Önceden ayıklayıp, süzdüğünüz hamsileri, bir fırın kabına ortadan başlayarak kenarlara doğru dizin, pişen pilavı içine döküp, aynı şekilde pilavın üstünü de üst üste