



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

Yarım kg. hamsi
1 adet iri patates
1 adet iri havuç
1 adet kuru soğan
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
tuz
karabiber

Soğan yağda kavrulur, üzerine sırasıyla tavla zarı şeklinde doğranmış havuç ve patates eklenir, kavrulur, salça eklenir, en son yıkanmış pirinç katılır, bir kaç kez çevrilir. Fırın kabı hafifçe yağlanır, kılçığı ve başı temizlenmiş hamsiler dizilir, üzerine kavrulmuş pilavın yarısı konur, üzerine kalan hamsi dizilir, kalan pilav konur, 3 su bardağı su eklenir, fırın kabının ağzı alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır, 200 derece fırında yarım saat pişirilir.

[ML® Hamsili Pilav için tıklayın](#)

