



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

İnönü Kaymakamlığı

Hamsi
Kuru Soğan
Pirinç
Pul biber, tuz
Salça
Sıviyağ

Hamsiler temizlenip tepsiye dizilir. Tencerede soğan kavrulur. Pirinç ve salçalı su ilave edilir. Daha sonra hamsilerin üzerine dökülür. Fırında pişirildikten sonra servis edilir.

