



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

Vedat Başaran

1 kg. hamsi
250 gr. pirinç
2 adet kuru soğan
100 gr. tereyağı
50 gr. çamfıstığı
50 gr. kuşüzümü
½ demet maydanoz
½ demet dereotu
2 tatlı kaşığı kuru nane
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı kimyon
2 tatlı kaşığı yenibahar
2 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
1 su bardağı ayçiçek yağı

Pirinci tuzlu su, kuşüzümlerini de normal suyla ıslayın. Hamsilerin başlarını koparıp; içlerini temizleyin. Kılçıklarını bütün olarak çıkarın. Bir kabın içine koyup yıkayın. Tuzlu suda beklettiğiniz pirinci ve kuşüzümleri yıkayıp suyunu süzün. Soğanları ince ince doğrayın.

1 bardak zeytinyağını tencerede ısıtın ve çamfıstıklarını 2 - 3 dakika kavurun. Fıstıklar renk aldıktan sonra doğradığınız soğanları katıp, 2 dakika daha kavurmaya devam edin. Soğanlar saydamlaşınca, pirinci ilave edip, 2 - 3 dakika daha kavurun. Kuşüzümlerini katıp, 3 - 4 dakika pişirin. 1 tatlı kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, 2 tatlı, 2 tatlı kaşığı yenibahar, 2 tatlı kaşığı kimyon, 2 tatlı kaşığı tarçın, 2 tatlı kaşığı kuru nane ve 2 tatlı kaşığı şeker ilave edip iyice karıştırın. Pirinçler saydamlaştıktan sonra kaynar suyu, karışımın üstünü örtecek şekilde ilave edin. İyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Suyunu çektikten sonra pilava ilave edip karıştırın ve pilavı ılınmaya bırakın.

Yumuşamış tereyağı ile derince bir fırın kabının içini yağlayın. Temizlenmiş hamsileri, kabın iç yüzeyinin tamamını kaplayacak şekilde tek tek yerleştirin. Pilavı, hamsilerin üstüne döküp kabın tamamını doldurun. Kabın kenarlarına diklemesine yerleştirdiğiniz hamsilerin açıkta kalan kısımlarını, pilavın üstüne kapatın, Ortadaki boş kısmı, kalan hamsilerle örtün. Üzerine, tereyağı parçalarını koyun. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında, 20 - 25 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:116774 • adi:Hamsili Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 16:22