



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ PİLAV

1 kilo hamsi  
1 bardak pirinç  
2 soğan  
3 çorba kaşığı sadeyağ  
1 avuç kuş üzümü  
1 avuç çam fıstığı  
Tuz  
Karabiber  
Tarçın

Ayıklanan hamsilerin baş ve kılçıkları (Balıkları bozmadan çıkarınız) yıkanır, süzülür, hafif luzlanır Kenarlı küçük bir iepsini iyice yağlanır. Balıkların bir kısmı üstleri tepsiye değmek şartıyla açık olarak tepsinin dibi ve kenarlarına döşenir. Rende soğan, sade yağda hafif öldürülür, tuzlu suda 2 saat kalmış, soğuk suda yıkanmış ve süzölmüş pirinç konur biraz kavrulur, yıkanmış ve süzölmüş fıstık, üzüm eklenir. Tuz, biber, bahar, tarçın serpilir, karıştırılır. 2 bardak ılık su konur. Hızlı ateşte kapalı olarak suyu çektilir. Pilav hemen balıklı tepsiye boşaltılır, kubbe şekli verilir ve kalan hamsilerle örtölür.