



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMSİLİ PİLAV

1 kg hamsi (ayıklanmış)
400 gr pirinç
2 orta boy soğan
Kuş üzümü
Dolmalık fıstık
Maydanoz
Kırmızı pul biber
Karabiber
1 çay bardağı sıvı yağ
50 gr tereyağı
1 su bardağı su

Servis tepsisini önce yağlayalım. Sonra ayıkladığımız hamsiyi düzgün bir şekilde alt kısmına ve yanlara dizelim. Tamamlandıktan sonra soğanı ince ince doğruyoruz. Pirinci yıkadıktan sonra soğana ilave edelim, maydanoz, baharat, üzüm ve fıstığı yıkayarak bu malzemelere ilave edelim. Bir miktar hamsiyi bölerek bu karışıma ilave edelim. Birbirine iyice karıştırıp tuzunu da katarak hamsilerin üzerine döşeyelim. Daha sonra tepsinin yanlarındaki hamsileri elimizle diziyoruz. Kalan hamsileri pilavın üzerine iyice yerleştiriyoruz. Açık yer kalmayacak şekilde üzerine sıvı yağ ve tereyağını ilave ediyoruz. Suyunu da koyup kısık ateşte pişirelim.

[ML® Hamsili Pilav için tıklayın](#)
