



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

Malzeme

1 kg. hamsi (ayıklanmış),
2 su bardağı pirinç,
2 adet kuru soğan,
1 yemek kaşığı Terem yağ,
3 su bardağı su,
2 yemek kaşığı kuş üzümü,
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık,
Tuz / Karabiber

Hazırlanışı

Ayıklanmış hamsilerin yarısı, yağlanmış tepsiye sırtı tepsiye gelecek şekilde sıra sıra dizilir. Dizerken ortadan kenarlara doğru dizilsin ki görüntü güzel olsun. Daha sonra tencerede terem yağ eritilir. Dolmalık fıstıklar ve soğanlar bu yağda kavrulur. Pirinçler eklenir biraz daha kavrulur. Üzerine su, tuz, karabiber, kuş üzümü eklenir ve pişmeye bırakılır. Pilav piştikten sonra tepsiye dizdiğimiz hamsilerin üzerine yayılır ve pilavın üstüne kalan hamsiler sık aralıklarla dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında hamsiler pembeleşinceye kadar kızartılır.

Öneriler: Arzu eden olursa, pilav pişerken içine de biraz hamsi ekleyebilir.
