



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Adet Limon
- 3 Diş Sarımsak
- 500 g Temizlenmiş Ve Kılçığı Alınmış Hamsi
- 3 Yemek Kaşığı Doğranmış Dereotu
- 3 Yemek Kaşığı Doğranmış Maydanoz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- 1/2 Limonun Kabuğu

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

İnce ince dilimlediğiniz soğanı ve sarımsağı hafifçe soteleyin.

Soğuk suyla nişastasız gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın.

Tarçını, karabiberi, limon suyunu ve limon kabuğunu ilave edin.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin ve kaynayınca kadar karıştırın.

Kaynadıktan sonra altını kısın ve 10 dakika pişirin.

Seramik bir tavayı iyice yağlayıp temizlenmiş hamsileri tüm tabanı kaplayacak şekilde dizin.

Pirinci hamsilerin üzerine boşaltın ve tahta kaşık yardımı ile düzeltin.

Kısık ateşte 15 dakika daha pişirin, kapağını açmadan 10 dakika dinlendirin.

Genişçe bir tabağa ters çevirip dereotu ve maydanoz ile servis edin.

