



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

1.5 kg. hamsi
2 orba kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 adet orta boy soęan
2 orba kaşığı dolmalık fıstık
2 su bardaęı pirinç
2 orba kaşığı kuşüzümü
1 ay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
Yeteri kadar mısır unu

Yağları tencereye koyup kıyılmış soğanı ve dolmalık fıstıkları kavurun. Pirinci ekleyip beyazlayana kadar kavurun. Suda bekletilmiş kuşüzümlerini, tarçını, toz şekerini, karabiberi ve tuzu ekleyin. Pirincin üzerini geçecek kadar sıcak su koyup pişirin. Geniş bir tavayı az yağla yağlayın. Bir sıra hamsi, bir sıra pilav şeklinde dizin. Altta kalan hamsiler pişince bir kapak yardımıyla ters çevirin.