HAMSİLİ PİLAV

Necmiye Keleş

2 Kg. Ayıklanmış Hamsi
6 Adet Kuru Soğan
2 Paket Kuş Üzümü
200 Gr. Kuru Üzüm
2 Su Bardağı Pirinç
1 Paket Dolma Fıstığı
1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
1/2 Demet Maydanoz
1/2 Demet Taze Nane
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Bardağı Riviera Zeytinyağı
1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı

Hamsilerimizi iyice yıkayalım ve sularını süzdürelim. Geniş bir tavaya Ayçiçek yağını koyalım. Soğanları kuşbaşı doğrayalım. Yağlarımızı koyduğumuz tavaya koyalım. Dolmalık fıstıkları da katıp pembeleşinceye kadar kavuralım. Kavurma işlemi bittikten sonra yıkamış olduğumuz pirinçleri soğanlı karışımımıza ekleyelim. Ardından kuru üzümü ve kuş üzümünü de katalım. Tuz ve naneyi de ekleyerek karıştıralım. 1 bardak su ekleyelim ve kısık ateşte 5 dakika boyunca pişirelim. Pilav piştikten sonra taze nane maydanozları ince ince doğrayarak içine katalım ve karıştıralım. Hamsili pilavımızın pilav kısmı bu şekilde hazırlanmış oldu. Şimdi sıra hamsilerimizi hazırlamaya geldi. Bunun için bir tepsi alalım. Ayıklanmış hamsileri tepsinin önce yanlarına, sonra da tabanına dizelim. (Tepsinin üst kısmını kapamak için bir miktar hamsi ayıralım.) Pilavı, hamsilerin üzerine yayalım. Tepsinin yanlarına dizdiğimiz hamsileri, pilavın üzerine kapatalım. Ortada açık kalan alanı da kenara ayırdığımız hamsilerle kapatalım. Üzerine de zeytinyağımızı gezdirelim ve bir miktar su ekleyelim. Hamsili pilavımızı 220 dereceye ayarlanmış fırına koyalım. Üstü kızarıncaya kadar pişirelim.