



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI HAVUÇLU PINAR HAMSI PİLAKİ

1 paket Pınar Hamsi
1 soğan, ay şeklinde doğranmış
300 gr pazı, sapları hariç
2 adet havuç, iri rendelenmiş
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Dondurulmuş hamsiyi iyice çözündürün. Yayvan bir tencereye yan yana dizin. Pazıları ince doğrayın ve üzerine yerleştirin. Havucu serpin. En üste soğanları dağıtın. Tuz ve karabiber serpin. Tereyağını minik minik en üste paylaşrtın. 1/2 su bardağı su ilave ederek 20 dakika pişirin. Şeklini bozmamak için bir tabağa tencereyi ters çevirip servis yapın.

