



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSI DOLMASI FIRINDA

250 gram taze soğan  
600 gram hamsi balığı  
150 gram tereyağı  
100 gram çam fıstığı  
100 gram kuş üzümü  
150 gram pirinç  
50 gram un  
1 demet maydanoz  
Su  
Tuz  
Karabiber  
1/2 limon

Yarım kilo hamsi balığının ortalarındaki kılçıklı kemiği çıkararak bunların filetoalarını elde etmeli. Geri kalan 100 gram hamsinin ise filetoalarını elde ettikten sonra bunları küçük parçalara doğramalı.

Unu hamur yoğurma mermerine dökmeli. Ortasına açılacak çukura bir-iki kaşık su koymalı ve yoğurarak oldukça koyu bir hamur elde etmeli. Hamuru yoğururken gerektiği kadar suyu azar azar katmayı unutmamalı yoksa istenilen kıvamda hamur elde edilemez. Hamur, kıvamını bulunca bunu bir topak hâline getirmeli ve bir kenarda dinlenmeye bırakmalı. Malzemeyi rahatça alacak büyüklükte bir tencereyi 25 gram tereyağıyla iyice yağlamalı. Sonra hamsi balığı filetoalarını muntazam ve boş yer kalmayacak bir şekilde tencerenin içine dizmeli. Üzerlerine yarım limonun suyunu gezdirerek dökmeli. Beri yanda kıyarcasına ince doğranmış taze soğanla 125 gram tereyağını bir kuşaneye koyup kabı hafif ateşe oturtmalı. Soğanlar diriliklerini iyice kaybedip renk değiştirdince, ayıklanmış ve yıkanmış olan pirinçle fıstıkları katmalı. Tahta kaşıkla devamlı surette karıştırarak beş dakika kadar kavurmalı. Sonra çöpleri ayıklanıp yıkanmış olan kuş üzümünü, tuzla karabiberi ilâve etmeli ve tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeden bunları beş dakika daha kavurmalı. Bu sürenin sonunda 2/3 bardak sıcak su katarak tencerenin ağzını kapatmalı ve karışımı pilâv gibi pişirmeli. Kuşaneyi ateşten indirmeden önce hamsi parçacıklarıyla kıyılmış maydanozu katmalı, bir-iki defa karıştırmalı ve kabı ateşten alıp içindekileri hamsi filetoalarının üstüne boşaltmalı. Bir kenarda dinlendirilmiş olan hamuru merdaneyle açmalı ve yemeğin üstünü bu hamurla iyice kapamalı. Bu işler bittikten sonra tencereyi 250 derece kızdırılmış termostatlı fırına yerleştirmeli ve içindekileri 20 dakika kadar pişirmeli.

Tencereyi fırından çıkarınca hamuruyla birlikte servis tabağına başaşağı ederek içindekini bozmadan bu tabağa aktarmalı ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.