



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMSI PİLAVI

25 Hamsi
1 Avuç kuş üzümü
1 Bardak piring
1 Avuç çam fıstığı
2 Soğan
Tuz, biber, tarçın, bahar.
3 Çorba kaşığı sade yağ

Ayıklanan hamsilerin baş ve kılçıkları (balıkları bozmadan) çıkarılır, yıkanır, süzülür, hafif tuzlanır. Kenarlı bir küçük tepsi iyice yağlanır. Balıkların bir kısmı üstleri tepsiye değmek şartıyla açık olarak tepsinin dibi ve kenarlarına döşenir. Rende soğan sade yağda hafif öldürülür, tuzlu suda 2 saat kalmış, soğuk suda yıkanmış ve süzölmüş piring konur, biraz kavrulur, yıkanmış ve süzölmüş fıstık, üzüm eklenir. Tuz, biber, bahar, tarçın serpilir, karıştırılır. 2 bardak ılık su konur, harlı ateşte kapalı olarak su çektilir. Pilav derhal balıklı tepsiye boşaltılır, kubbe şekli verilir ve kalan hamsilerle örtölür, balıkların iç kısmı pilâva deyecek. Balıkların üzerine biraz tuz ve küçük küçük parçalar halinde kalan sade yağ konulur. Orta ısıda yarım saat kızartılır. Sıcak servis yapılır.