



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı pirinç
1 soğan
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Yenibahar
Tarçın
1 kg temizlenmiş hamsi
Üzeri için:
Frenk soğanı

Pirinç bir kaba alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edip 20 dakika bekletin. Yemeklik doğradığınız soğanı ve dolmalık fıstıkları zeytinyağında birkaç dakika soteleyin. Fıstıkların rengi hafif dönmeye başlayınca süzdüğünüz pirinç ilave edin. Sürekli karıştırarak pirinçler şeffaflaşınca kadar kavurun. 3-3.5 su bardağı kadar su, kuş üzümü, toz şeker ve tuzu ilave edip orta ateşte pişirin, ocaktan alın. Yenibahar ve tarçını ekleyip karıştırın. Hamsilerin yarısını kuyrukları içeri gelecek şekilde, kapalı olarak hafif yağladığınız yuvarlak bir fırın kabına daire formunda dizin. Pilavı hamsilerin üzerine yayın. Kalan hamsileri de aynı şekilde pilavın üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin, bir servis tabağına ters çevirin ve üzerini ince kıyılmış frenk soğanı ile süsleyip sıcak servis yapın.

