



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMSI PİLAVI

Malzemeler:

2 kg. hamsi
3 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
2 orta boy soğan
1 büyük margarin
1 büyük kaşık tereyağı
1 çay bardağı fıstık
1 çay bardağı üzüm
1 demet dereotu
1 paket dolma baharı
Arzuya göre karabiber ve şeker

Yapılışı:

Hamsiler ayıklanıp temizlenir, kılçıkları çıkarılır ve tuzlanır. Bir tencerede soğan doğranıp yarım margarin yağda kavrulur, fıstık, üzüm ilave edilir. Tuzlu suda haşlanıp süzülen pirince su ilave edilir ve hafif kavrulur, su ilavesi ile pişirilir. Suyu çekince 15-20 dk. demlendirilir, bu arada artan margarin ikiye ayrılıp tereyağıla eritilip demlenen pilavın üzerine dökülür. Şeker, bahar, biber ve dereotu ilave edilip karıştırılır. Hamsiler orta büyüklükte yağlanmış bir tepsiye sırtları tepsiye gelmek üzere hiç aralıksız sıralanır. Tabii tepsinin kenarlarına da hazırlanan iç pilav yayılır. Üzeri hamsiyle tamamen kapatılır, artan yağ üzerine dilimler halinde bırakılır, kızgın fırında kızartılır ve sıcak sıcak servis yapılır.