



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

1 kg. hamsi
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı üzüm
1 çorba kaşığı fıstık
1 soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
Yenibahar
Tarçın
Tuz
1 kahve kaşığı şeker

Balıkların başlarını koparıp içlerini temizleyiniz. Balığı hırpalamadan kılçıkların çıkarınız. Hepsini yıkayıp suyunu süzdürünüz. Yuvarlak kenarlı bir tepsiyi yağlayınız. Balıkların yarısını sırtı alta kuyruk tarafı içe gelmek üzere kapalı olarak daire şeklinde tepsiye diziniz. Diğer bir tarafta yağın içine soğanı, fıstığı koyup hafif pembeleşinceye kadar kavurunuz. Pirinci 20 dakika ıslatınız. Soğan, fıstık pembeleşince ıslanmış pirincin suyunu süzüp koyunuz, bir iki karıştırarak pirinci de kavurunuz. Üzerine 3-3,5 bardak su, yıkanmış kuşüzümünü, tuzu, şekerini koyup orta, hafif ateş üzerinde pilavı pişiriniz. Pilav pişince ateşten alıp baharatlarını koyunuz. Tepsideki balıkların üzerine yarısını koyup yayınız. Tekrar pirincin üzerine balıkları yine aynı şekilde balıkların üzerine pirinci koyup yayınız. Tepsiyi harlı fırına koyup 10-15 dakika pişiriniz. Pişen ve hafif kızaran balıkları fırından alınca yuvarlak bir servis tabağına ters çeviriniz. Balıklar üste gelmek üzere servis yapınız.