



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

Malzemeler:

1 kilogram hamsi,
200 gram tereyağı,
250 gram margarin,
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık,
1 adet orta boy kuru soğan,
yarım kilogram pilavlık pirinç,
2 su bardağı et suyu,
yarım demet maydanoz,
istenilen oranda karabiber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Tereyağının yarısı ve margarin tencerede eritilir. Fıstık ve kıyılmış soğan eklenip kavrulur. Üzerine pirinç, kaynamış et suyu ve tuz ilave edilir. Pirinçler nemliyken tepsiye alınır ve üzerine fileto edilmiş hamsiler dizilir. İnce kıyılmış nane yaprakları, maydanoz ve karabiber serpilir. Tavada kalan yağ ve et suyu pilavın üzerine gezdirilir. 200 dereceli fırında 15-20 dakika kadar pişirilip servis yapılır.