



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI HAMSİLİ PİLAV

4 bardak pirinç
1 bardak ayçiçek yağı
500 gram hamsi
Tuz
Maydanoz
200 gram kaşar peyniri

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra yağda kavurun. 3,5 bardak kaynar su koyun. 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin. Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırın Tepsiyeye dökün ve üzerini düzleyin. Hamsileri yıkayın ve kılçıklarını ayıklayın; Tavada az yağda pişirin. Pilavın üstünü kapatacak şekilde dizin ve kaşar peyniri rendeleyip balıkların üstüne serpiştirin ve fırına verin. Kaşarlar eriyip az kızarıncaya çıkarın. Keserek servis yapın. Yanına yeşil salatayla servis yapın.