



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI PİLAVI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Bardak PİRİNÇ
Biraz Nane
1 Çay Kaşığı tuz
1 Biraz PUL BİBER
1 Adet maydonaz
500 gr hamsi
1 Adet soğan

Hamsileri temizleyip içinin kılıcığını alalım ayrı yerde soğanı sanayı ayrı tencerede kavurup pirinçleride koyalım pilav kıvamı yapalım sonra pul biber nane maydonoza koyup pilav gibi yapalım sonra hamsileri tavaya dizelim üstüne yaptığımız pilavı koyalım üstüne gene hamsi dizelim ve arkalı önlü kızartalım.