



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ PİLAVI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Hamsi 1 Kg.
Kuru soğan 4 Bùyük boy
Sıvı yağ 1,5 Su bardağı
Pirinç 750 Gr.
Kuş üzümü 1 Paket
Karabiber 1 Çay kaşığı
Maydanoz 6 Sap
Toz şeker 3 Tatlı kaşığı
Tuz

Hamsiler temizlenir. Kılçıkları çıkarılıp yıkanır. Kuru soğan doğranıp sıvı yağda kavrulur. İçine pirinç eklenir. Pirinç hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan pirince kuş üzümü, karabiber, ince doğranmış maydanoz, toz şeker ve üste çıkacak kadar su katılıp kısık ateşte pişirilir. Hamsilerin yarısı tepsiye sırtları gelecek şekilde yuvarlak biçim verilerek sık sık dizilir. Araya hazırlanan iç pilav döşenir. Kaşıkla orta kısım hafif yükseltilir. Kalan hamsiler de sırtları dışa bakacak şekilde sık sık dizilir. Hiç pirinç görülmemelidir. Üzerine sıvı yağ gezdirilip sıcak su konarak fırına verilir.

