



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİ TAVA (PİLAVLI)

1 kilo hamsi  
1,5 su bardağı pirinç  
2 baş soğan  
1 bardağının dörtte üçü kadar zeytinyağı  
1 bardak mısır unu  
2,5 bardak su  
tuz  
karabiber

Hamsileri parçalamadan kılçıklarından temizleyiniz, tuzlayıp teker teker mısır ununa bulayınız. Zeytinyağında soğanı kavurunuz. Buna yıkanmış pirinç ilâve ederek devamlı karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar daha kavurunuz. 2 buçuk bardak su, tuz, karabiber de ekleyerek pişmeye bırakınız. Piştikten sonra 20 dakika demlendiriniz. Tepsiyi yağlayınız. Hiç boş yer kalmayacak şekilde hamsileri diziniz. Tepsinin kenarlarından balıkların yarısı sarkacak şekilde bütün daire yapınız. Demlenen pilavı tepsiye dökünüz, tepsinin kenarlarından sarkan balıkları pilavın üzerine kapatınız. Artan diğer hamsiler de muntazam olarak yaprak halinde pilavın üzerine örtülerek boş yer kalmamasına dikkat ediniz. Fırına sürünüz. Üstteki hamsiler nar gibi kızarıncaya sıcak servis yapınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.02.2023