



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ İÇLİ TAVA

MALZEMELER

1 kg hamsi
1/2 kg pirinç
3 bas orta boy soğan
2 kahve fincanı kusüzümü
1 tatlı kasığı karabiber
1,5 kahve fincanı çamfistigi
1 su bardağı ayçiçek yağı
yeteri kadar tuz
300 gr. tereyağ

YAPILIŞI

İnce ince doğranmış soğanlar 1/2 su bardağı zeytinyağında pembelesinceye kadar kavrulur. İyice yıkanmış ve süzölmüş pirinç çamfistigiyle birlikte soğanın içine katılır. 2-3 dakika kavrulduktan sonra 3 su bardağı sıcak su ve yağ katılır. Tencerenin kapağı örtülerek pilav pisirilir. Diğer tarafta hamsiler kilçiklerinden ayrılarak fileto haline getirilir.

Hamsilerin yarısı tavaya bir sıra dizilir. Pisen ve henüz dinlendirilmemiş durumdaki pilava kusüzümü katıldıktan sonra pilav hamsilerin üstüne bosaltılır. Pilavin üstüne de kalan hamsiler dizildikten sonra çok hafif ateste alt üst edilerek kızartılır. Sonra ters çevrilerek servis tabağına bosaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır.