



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMSİLİ ORMAN PİLAVI (RİZE)

Yarım kg hamsi
1,5 su bardağı pirinç
6 yaprak pazı
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı su

Pazılar haşlanır, suyu süzülür, ince doğranır. Hamsinin kafası ve kılçığı alınır, kıyılır. Tencereye tereyağı konur. Eryince soğan atılır ve kavrulur. Hamsi atılır, bir kaç tur çevirince yıkanmış pirinç eklenir. 2 dakika sonra pazı, tuz, tuz ve su eklenir, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Suyunu çekene kadar pişirilir.