



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ ORMAN PİLAVI (TRABZON)

500 gram hamsi
2 bağ pazı
2 adet kuru soğan
1 demet taze soğan
1 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ

Yaklaşık 2 bağ pazı ve 1 bağ taze soğan doğrandıktan sonra 1 adet de kuru soğan doğranır. Kuru soğan ve yeşil soğan 3 yemek kaşığı tereyağ ve 1 çay bardağı sıvı yağda kavrulur. Sıcak suda bekletilen pazılar süzülür ve kavrumakta olan soğanlara ilave edilir. Salamurada bekletilen hamsinin tuzunun giderilmesi için bir gece suda bekletilmesi gerekmektedir. Suyu süzülen hamsiler küçük küçük doğranır, kavruyan yeşilliklere eklenir. Yemeğimiz pişerken 1 su bardağı pirinç yıkanır ve yemeğe ilave edilir. Piştikten sonra 1 çay kaşığı karabiber ilave edilen Hamsili orman pilavı servis için hazırdır. Yada hamsileri bir tepsiye dizip içine pişen pilavı döküp, hamsilerle pilavı sarıp fırında yarım saat pişirdikten sonra da servis yapabilirsiniz.