



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PAZI PLAKİSİ

- 1 kg pazı
- 1 su bardağı pirinç
- 3 adet soğan
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 adet tuzlu hamsi
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı nane tuz

Pazıları ayıklayıp, ince ince kıyın. Soğanı yemeklik doğrayıp yağda pembeleştirin. Pazıları ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, kendi suyuyla bir süre haşlayın. Yıkamış pirinci ve suyu ekleyin. Hamsileri, didikleyip ilave edin. Piştikten sonra, nane ekleyip karıştırın. Soğuk olarak servis yapın.