



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

- 1 kg. hamsi
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 1 adet defne yaprağı
- 5 adet tane karabiber
- 2 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 demet dereotu
- 1 çorba kaşığı dolma fıstığı
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı yenibahar, tuz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı nane
- 1 adet kesme şeker

Hamsilerin kılıçıklarını ve kafalarını çıkartıp, fileto şeklinde hazırladıktan sonra yıkayıp süzün. Bir tencerenin içine yemeklik doğradığınız soğanı ve yağı koyup, kavurun. İki su bardağı suyu da ekleyip, kaynatın. Daha önceden ayıklayıp bir saat suda beklettikten sonra, unu gidinceye kadar yıkadığınız pirinci tencereye ilave edin. Defne yaprağını, kuş üzümünü, şekeri ve tuzu da ekleyip kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Bir süre demlendirdiğiniz pilavın içine baharatları, naneyi, ince ince kıydığımız dereotunu ve bir yumurtayı ekleyip harmanlayın. Hamsileri bir tepsiye derileri alta gelecek biçimde dizin. Balıkların üzerine bir kaşıkla pilavı yayın. Kalan balıkları derileri üste gelecek şekilde pilavın üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirip limon dilimleri ile servis yapın.