



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

Denizli İl Tarım Müdürlüğü

1 kg hamsi
Yarım kg pirinç
3 adet orta büyüklükte soğan
2 kahve fincanı kuş üzümü,
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 kahve fincanı çamfıstığı
1 su bardağı ayçiçek yağı
Tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 su bardağı su
300 gr tereyağı

İnce ince doğranmış soğanlar yarım su bardağı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. İyice yıkanmış ve süzölmüş pirinç, çamfıstığıyla birlikte soğanın içine katılır. 2-3 dk. kavruktan sonra 3 su bardağı sıcak su ve tereyağı kapatılır tencerenin kapağı örtölerek pilav pişirilir.

Diğer tarafta hamsiler kılçıklarından ayrılarak fileto haline getirilir.

Ayçiçek yağı tavaya boşaltılıp kuvvetli ateşte kızdırılır ve hamsiler kızartılır.

Kızarmış hamsilerin yarısı tencerenin dibine sırayla dizilir.

Pişen henüz dinlendirilmemiş durumdaki pilava kuşüzümü katıldıktan sonra hafif karıştırarak pilav hamsilerin üstüne boşaltılır.

Pilavın üstüne de kalan hamsiler dizildikten sonra tancerenin kapağı örtölerek pilav kıvılcım ateşinde veya çok hafif ateşte 15 dk. dinlenmeye bırakılır.

Sonra ters çevrilerek servis tabağına boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Renkli Hamsili Pilav için tıklayın](#)

