



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

500 kg Hamsi
2 Su Bardağı Pilavlık Pirinç
30 g Tereyağı
1 Çorba Kaşığı kuşüzümü
1 Çorba Kaşığı çam fıstık
1 Adet Kuru Soğan
Tuz
Karabiber

Pirinci ılık suda ıslatıp 10 dk bekletin. Soğanı incecik doğrayıp tereyağında kavurun. Üzümleri ve fıstıkları ekleyin. Süzölmüş pirinci ilave edin. Tuz ekleyip 5 dakika kavurun. Karabiber serpin. Üzerine 3 bardak sıcak su ilave edip suyunu çekene kadar kısık ateşte pilavı pişirin.

Kılıçığı ayıklanmış hamsileri ikiye açıp birer porsiyonluk yağlanmış güveç kaplarının içine duvarlarını da kaplayacak şekilde dizin. İçine pilavı doldurun ve kaşığın tersiyle düzleyin. Üzerini dışa sarkan hamsilerle kaplayın. 180 C ısıtılmış fırında 10-15 dk pişirin. Düz bir servis tabağına ters çevirerek çıkarıp servis yapın.

