



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSI PİLAVI

İsmail Hakkı Pekin

1 kilogram hamsi (kılçıkları ayıklanmış)

3 adet kuru soğan

1 adet havuç

1 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Pulbiber

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

İnce doğranmış soğanlar, sıvı yağ ve tereyağda kavrulur. Pembeleşen soğanlara küp küp doğranmış havuç ve patates eklenir. Pirinçler yıkanır ve eklenir. Kavrurma işlemi bitince baharatlar ve ince doğranmış maydanoz eklenir. Diğer tarafta kılçıkları ayıklanmış hamsilerin parlak yüzeyi tepsiye gelecek şekilde tüm tepsiye döşenir. Kavrulan pirincin bir kısmı tepsiye yayılır bir sıra daha hamsi dizilir kalan iç tepsiye yayılır en üste hamsiler dizilir. Yaklaşık 2 su bardağı kadar sıcak su eklenir ve 200 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirilir.

