



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

1/2 kilo hamsi
2 bardak pirinç
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı margarin
1/2 bağ dereotu
Tuz

Hamsileri iyice temizleyin, sonra una bulayıp tavada kızartın. (Yani, [?]hamsi tava[?] dediğimiz yemeği pişirin)
Sonra bunları iki eşit parçaya bölün ve hamsülerin bir bölümünü tepsinin altına tek sıra halinde döşeyin.
Diğer taraftan pirinç ve öteki malzemeleri kullanarak [?]iç pilav[?] p şirin. Hazırladığınız bu pilavı, tepsideki hamsilerin üstüne düzgün bir şekilde yayın.

Kalan hamsileri de bu pilavın üstüne yerleştirip, tepsiyi fırına koyun. 10-15 dakika sonra (yani, üstteki hamsiler kızardığı zaman) çıkarıp, servis yapın.