



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAMSİLİ PİLAV

1 kg hamsi (ayıklanmış)  
400 gr pirinç  
2 orta boy soğan  
Kuş üzümü  
Dolmalık fıstık  
Maydanoz  
Kırmızı pul biber  
Karabiber  
1 çay bardağı sıvı yağ  
50 gr tereyağı  
1 su bardağı su

Tepsinizi yağladıktan sonra ayıklayıp yıkadığınız hamsileri düzgün bir şekilde dizin. İnce doğranmış soğanı yıkanmış pirince ilave edin. Maydanoz, baharat, üzüm ve fıstığı da katın. Bir miktar hamsiyi bölerek bu karışıma ilave edin. Birbirine iyice kanştırıp tuzunu da atarak hamsilerin üzerine döşeyin. Açık yer kalmayınca, sıvı yağ ve tereyağını ilave edin. Suyunu da koyup kısık ateşte pişirin.

