



## HAMSİLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
2 su bardağı su  
Yarım çay bardağı şehriye  
3 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım kilo kılçıklarından ayrılmış hamsi  
Yarım limon suyu  
Tuz  
Karabiber

Tencereye sıvıyağ ve şehriyeyi alıyoruz ve şehriyelerimiz pembeleşene kadar kavuruyoruz. Daha sonra tereyağını ilave edip eritiyoruz ve yıkanmış pirincimizi koyup 2 3 dakika kavuruyoruz ve suyunu ilave edip pişiriyoruz. Öte yandan alüminyum kalıplarımızı yağlıyoruz Hamsilerimizi boşluk kalmayacak şekilde diziyoruz ve içine pilavımızı paylaşıyoruz. Kalan hamsilerimizi de üzerlerine kapattıktan sonra sıvıyağ ve yarım limon suyu döküyoruz. Önceden ısınmış fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

