



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1-1,5 kg hamsi
2 adet soğan (ince doğranmış)
Yarım demet maydanoz (doğranmış)
1 kahve fincanı çamfıstığı
2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kahve fincanı kuşüzümü
3,5 - 4 su bardağı su
Bir fiske şeker
Çok az tereyağı
Tuz
Karabiber

Hamsiler su ürünlerinin hazırlanması bölümünde anlatıldığı gibi ayıklanır, baş ve kılçıkları atılır, yaprak şeklinde hazırlanır.

Soğanlar zeytinyağında sote edilir, fıstıklar ilave edilir, bunların rengi değiştiğinde pirinçler eklenip pirinçler şeffaflaşana kadar kavurmaya devam edilir. Daha sonra maydanoz, kuş üzümü, şeker, tuz ve karabiber eklenen karışıma su eklenerek pilav pişirilir.

Yağlanmış fırın kabı sırtları aşağı bakacak şekilde dizilen balıklarla yanları da dahil olacak şekilde kaplanır bunun için balıkların yaklaşık yazısı kullanılır.

Bunun üzerine pilav dökülür, pilavın üzeri kalan balıklarla balıkların sırtları dışa bakacak şekilde kaplanır.

Böylece tüm pilav balıkların arasında kalmış olacaktır.

Üstteki balıklar yanmaması için biraz tereyağı ile yağlandıktan sonra önceden ısıtılmış 200 °C'deki fırında pişirilir.

