



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg hamsi
4 adet büyük boy soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
Yarım çay bardağı kuş üzümü
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
Yarım demet dereotu
Tuz
Yenibahar
Nane

Hamsiyi ayıklayın ve kılçıklarını çıkarın. Bol su ile yıkayın ve süzün. Hamsilerin bir kısmını orta boy bir fırın kabına dibini ve kenarlarını kaplayacak şekilde yerleştirin. Bir tencereye aldığınız zeytinyağında dolmalık fıstığı kavurun. Kuş üzümü, yıkanıp süzölmüş pirinç, kıyılmış dereotu, tuz, yenibahar ve naneyi ilave edip karıştırın. Suyunu katın ve önce harlı sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirin ve daha sonra tencereye dizdiğiniz hamsinin ortasına boşaltın. Pilavın üzerini kalan hamsi ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

