



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

- 1 kilogram hamsi
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet kuru soğan
- 3 su bardağı brokoli
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hamsilerin kafalarını koparıp, kılçıklarını ayırın. Yıkayıp tuzlayın. Tavaya 1 kaşık tereyağı ve sıvı yağı koyun, hamsileri içine atıp iki taraflı kızartın.

Brokoliyi kaynayan suda 5 dakika haşlayın. Pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika bekletip süzün. Soğanları küp küp doğrayın, 1 kaşık tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Pirinçleri ilave edip 10 dakika karıştırarak kavurun. İçine 1 kesme şeker, karabiber, tuz, brokoli koyun. Hamsileri de ilave ettikten sonra karıştırın. 2 bardak sıcak suyla birlikte kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Pilavı havalandırıp, 10 dakika beklettikten sonra servis yapın.

