



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

1 kilogram hamsi
Mısır unu
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Dereotu
Maydanoz
Tuz
Su

İlk olarak pilavınızı hazırlayın. Bunun için önce soğanı tereyağında kavurun. Üzerine pirinci de ekleyerek biraz daha kavurun. Daha sonra kuş üzümü ve tuz ekleyin. Kavrulunca üzerine suyunu katıp pişirin. Suyunu çektiğinde içine dereotunu da ekleyin ve karıştırın. Bu sırada hamsileri temizleyip kılçıklarını çıkarın. Fırın kabının içini hamsinin parlak kısmı dışa gelecek şekilde hamsilerle kaplayın. Pilavı içine döküp üstünü de hamsi ile kaplayın. Fırında 180 derecede pişirin.

