



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

1,5 kilogram hamsi
3 adet soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1,5 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Maydanoz
2 su bardağı sıcak su
Tereyağı
Sıvı yağ

Hamsilerin kafa ve kılçıklarını ayıklayın. Balıkları iyice yıkayıp temizleyin. Limon suyu ve tuz eklenmiş suda 20-30 dakika kadar bekletin ve kokusunun çıkmasını sağlayın. Kuş üzümünü ılık suya koyun. Pirinçleri yıkayıp sıcak tuzlu suda bekletin. Tereyağı ve sıvı yağı tencereye alın. Rendelenmiş soğanları bu yağda kavurun. Dolmalık fıstıkları da ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu süzdüğünüz kuş üzümü ile karabiber, yenibahar ve tuzu tencereye ilave edin. Son olarak pirinçleri de ekleyip hafifçe kavurduktan sonra suyunu ilave edip kısık ateşte pilav gibi pişirin. Pilav pişip biraz soğuyunca kıyılmış maydanozları ekleyin. Yapışmaz tepsinin tavanını aralık kalmayacak şekilde hamsilerle kaplayın. Pilavı üzerine döküp her tarafını eşitleyin. Üzerini yeniden hamsilerle kapatıp çok hafif zeytinyağı gezdirin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırına verin. 25 dakika pişirin. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra dilimleyip servis yapın.

