



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

1 kg hamsi (kılçığı alınmış)
1 adet soğan
1 ay bardağı sıvı yağ
1 orba kaşığı dolmalık fıstık
1.5 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
2 orba kaşığı kuş üzümü
2 orba kaşığı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı karabiber
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz

Yemeklik doğranmış soğanı sıvı yağda kavurun. Dolmalık fıstığı ekleyip, pembeleşene kadar kavurmaya devam edin. Yıkanmış pirinci tencereye katın ve rengi beyazlaşana kadar soteleyin. Üzerine sıcak suyu ekleyin. Kuş üzümü, kuru üzüm ve tuz ekledikten sonra, suyunu çekene kadar pişirin. Pilav pişince karabiberi ilave edin. Ayıklanmış hamsiyi yıkayın ve süzgece alın. Diğer yanda 30 cm çapında cam bir kabın iini tereyağı ile yağlayın. Suyu süzölen balığı cam kabın içine yarısı dışarı taşacak şekilde yerleştirin. Pişen pilavı tepsiye döküp, yayın. Kenardan taşan hamsilerle pilavın üzerini kapatın. En üste artan hamsileri dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.

