



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

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

2,5 su bardağı önceden ıslatılmış piring
Yarım kg hamsi
1 adet soğan
2 yemek kaşığı kuş üzümü
3 yemek kaşığı ezilmiş yer fıstığı
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
2 diş sarımsak
Taze nane
Dereotu
Maydanoz

Hamsili pilav tarifi için tencereye 1 yemek kaşığı zeytinyağı koyuyoruz. Üzerine tereyağını ekliyoruz. Soğanları küp küp doğrayıp kuş üzümü ve yer fıstığı ile birlikte tencereye ilave ediyoruz. Güveçlerin içerisini yağlayıp hamsiyi yarısı dışarıda kalacak şekilde içine diziyoruz. Kavrulmuş malzemelerin içine pirinci ekliyoruz. Tarçın, yenibahar, şeker, kırmızı toz biberi de ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Nane, dereotu ve maydanozu da ince ince doğrayıp pilava ilave ediyoruz. Tuz ve karabiberi de ekleyip karıştırıyoruz. Daha sonra suyunu ekleyip yaklaşık 1 dakika yüksek ateşte pişirip, sonra altını kısıp 8 dakika daha pişirip ocağı kapatıyoruz. Pilavı, hamsileri dizdiğimiz güveçlerin içine koyuyoruz ve fırında 180 derecede 10 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkarıp ters çevirip sunum yapıyoruz. Hamsili pilav hazır.

