



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİLİ PİLAV

<https://www.acunn.com>

1 kg hamsi  
2 su bardağı pirinç  
2 soğan  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 demet taze soğan  
Yarım demet taze nane  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Kuş üzümü  
Dolmalık fıstık  
Tuz  
Karabiber  
Yeni bahar

Hamsileri iyice temizleyip yıkadıktan sonra bir kevgirde mısır unuyla harmanlayın. 15 dakika bu şekilde bekletin. Pirinci birer tatlı kaşığı tuz ve limon suyu ilave edilmiş sıcak suda yarım saat beklettikten sonra süzün. Soğanları temizleyip ince kıyın. Pilav tenceresinde zeytinyağını ısıtıp soğanı kavurun. Dolmalık fıstıkları ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Pirinç ve sıcak suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp kısık ateşe alın ve pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp tuz, şeker, kıyılmış taze soğan ve baharatı ekleyip iyice harmanlayın. Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp 15 dakika dinlenmeye bırakın. Isıya dayanıklı yuvarlak ve derin kaseleri yağlayın. İçlerini ikiye ayrılmış hamsi filetolarıyla kaplayın. Üzerine pilavı yayın. Kalan filetoları da aynı şekilde sıralayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Servis sırasında ters çevirerek servis tabağına aktarın. Sıcak ya da ılık servis yapın.

Not: Hamsili pilava ait ilk tarife 1764 yılında yazılmış bir risalede rastlanmaktadır.

