



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

800 g hamsi
100 ml. zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
25 g çam fıstığı
200 g pirinç
40 g kuş üzümü
400 ml. sıcak su
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı yenibahar
1 yemek kaşığı mısır unu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Hamsileri iyice yıkayıp süzün.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocak'ın zeytinyağını ısıtıp, soğanları pişirmeye başlayın.

Çam fıstıklarını ekleyip karıştırmaya devam edin ve fıstıkların rengi dönene kadar yaklaşık 3-4 dakika kavurun.

Pirinci iyice yıkayın ve süzün.

Pirinci, tuz ve karabiberi de ekleyip birkaç kez karıştırın.

Kuru nane, yenibahar ve sıcak suda beklettiğiniz kuş üzümünü ekleyin, karıştırın.

Üzerine sıcak suyu ilave edin. Karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın.

Altını kısın ve Arçelik Ankastre Ocak'ın pirinçler suyu çekene kadar pişirin.

Pilav pişerken fırın kabınızı iyice yağlayın.

Mısır ununu serpin ve kabın dibine derileri altta kalacak şekilde hamsileri dizin, tüm tabanı kaplayın.

Ardından dizdiğiniz hamsilerin üstüne pilavı yayıp, bir kaşık yardımıyla düzeltin.

Kalan hamsileri, derileri üstte kalacak şekilde pilavın üstüne dizerek, pilavı kaplayın.

Hamsilerin üzerine kalan mısır ununu serpiştirin.

180 derecede önceden ısıttığınız Arçelik Ankastre Fırın'da hamsilerin üzeri pembeleşene kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız hamsili pilavı, 5-10 dakika oda ısısında dinlendirdikten sonra servis tabağına ters çevirin. Dilimleyerek servis edin.



