



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

1 kg hamsi
2 su bardağı pirinç
5 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuşüzümü
Yeteri kadar sıcak su
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Hamsileri temizleyin ve kılçıklarını ayıklayın. Pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika bekletin ve süzün. Bol suyla yıkadıktan sonra süzülmesi için bir kenara alın. Geniş bir tencerede 3 çorba kaşığı tereyağını eritin ve sıvıyağ katın. Kızılmış soğanı yağda pembeleştirin ve dolmalık fıstığı ilave edip hafif rengi dönene kadar kavurmaya devam edin. Pirinci ekleyin ve kısık ateşte 1-2 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberini ayarlayın. 3 su bardağı su ekleyip, suyunu çekene kadar pişirin. Kuşüzümü ile kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın. Daha sonra 10 dakika demlenmeye bırakın. Fırına dayanıklı orta büyüklükte bir kabın tabanını kaplayacak şekilde hamsilerin yarısını dizin. Hazırladığınız pilavı içine doldurun ve kalan hamsilerle üzerine kapatın. Kalan 2 çorba kaşığı tereyağını eritin ve hamsili pilavın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin ve ters çevirip dilimleyerek servis yapın.

