



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

½ kilo hamsi
2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 çay bardağı kuş üzümü
1 yemek kaşığı tereyağı
Zeytinyağı
Yenibahar
Tarçın
Karabiber
Tuz
Su

Soğanın kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın. Dereotu ve maydanozu ince ince kıyın. Hamsili pilavı pişireceğiniz kabı (tercihen güveç) zeytinyağı ile yağlayın. Temizlenmiş hamsileri öncelikle daire şeklinde tabağın tabanına dizin sonra da hafifçe uçları dışarıda kalacak şekilde kalan hamsileri yerleştirin. Tabağın dışında kalan hamsiler pilavı kapatacak uzunlukta olmalı.

Bir teflon tavanın içerisine zeytinyağı ve tereyağını ilave ederek pirinçleri kavurmaya başlayın. Kuş üzümü, tarçın, yenibahar, karabiber ve tuzu ekleyin. Biraz daha zeytinyağı ilave ettikten sonra küp şeklinde doğradığınız soğanları da ekleyip kavurmaya devam edin. Kavrulmakta olan pirinçlerin üzerine bir miktar su ilave edip, maydanoz ve dereotunu ekleyin. Tavanın kapağını kapatarak içerisindeki karışımı pişirin. Piştikten sonra hazırladığınız iç malzemeyi hamsileri dizdiğiniz pişirme tabağı içerisine alın ve üzerini hamsilerle kapatın. Fırında 180 derecede 35 dakika kadar pişirin. Pişen hamsili pilavınızı servis tabağınıza alabilirsiniz.

