



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

1 kg hamsi
2 bardak pirinç
2 adet büyük boy soğan
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Hamsiler iyice yıkanıp, kafa ve kuyruk kısımları temizlendikten sonra sularının süzülmesi için süzgeçte bekletilir. Küp şeklinde doğranmış olan soğanlar, tavaya 3 yemek kaşığı sıvı yağ konularak tamamen pembeleşmeyinceye kadar pişirilir. Ayıklanıp suda yıkanarak süzülen pirinçler kavrulan soğanın bulunduğu tavaya ilave edilir ve 3 bardak kaynar su üzerine koyulur. Tuz ve karabiber eklendikten sonra, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Salça eklenerek 10 dakika daha kapağı kapalı olacak şekilde ve kısık ateşte pişirilir. Piştiğinde 15-20 dakika soğumaya bırakılır.

Seramik derin bir tabak tercih edilir ve tabak yağlanarak üzerine hamsiler güzel bir şekilde dizilir. Hamsilerin ortasına pilav konularak, pilavın üzerine dizilen hamsilerle pilavın üzeri tamamen örtülür. 200 derece 25-30 dakika fırında pişirilir.

