



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 0.5 Çay Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Nane 1 Tutam
Dereotu 0.5 Demet
Kuş Üzümü 0.5 Çay Bardağı
Yenibahar 1 Tutam
Baldo Pirinç 2 Su Bardağı
Su 3 Su Bardağı
Hamsi 1 Kilogram
Soğan 4 Adet
Dolmalık Fıstık 0.5 Çay Bardağı

Soğanları ince yemeklik doğrayın, bir tencerede, zeytinyağında dolmalık fıstıkları kavurun.

sonra kuşüzümü, dereotu, tuz yenibahar, nane, pirinç ve tuzu ilave edip kavurun.

Suyu ilave edin, piştikten sonra bir süre demlenmeye bırakın, kılıçları çıkarılmış hamsileri, porsiyonluk güveç

kabına dizin.

Ortasına demlenen pilavdan koyun, pilavın üstünü hamsi ile kapatın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 -45 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

