



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

750 g pirinç
2 ½ çorba kaşığı tuz
2 çorba kaşığı kuş üzümü
160 g tereyağı veya sadeyağ
1 ½ kg hamsi
2 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
20 g dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuru nane
550 ml su, kaynar
2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
½ demet dereotu

Pirinci derin bir kaba koyun. Üzerini örtecek kadar su ve 1 çorba kaşığı tuzu ekleyip 30 dakika bekletin. Soğuk suyun altında, pirincin suyu berraklaşınca kadar yıkayıp süzün. Kuş üzümünü de ılık suya basıp şişmelerini sağlayın ve süzün. Fırına girebilecek yuvarlak bir kabı 10 gram yağ ile iyice yağlayın. Hamsilerin baş ve kılçık bölümlerini çıkarıp iki yana açın. Sonra yıkayıp süzün ve 1 çorba kaşığı tuzla tuzlayın. Gümüşü sırtları alta gelecek şekilde, yağladığınız kabın dibine ve yanlarına, hiç aralık bırakmadan dizin. En kenardaki balıkların kuyruklarının yukarıya doğru olmasına dikkat edin. Bir tencerede 150 gram yağı eritin, soğan ve dolmalık fıstığı ekleyip soğan pembeleşene kadar kavurun. Pirinci ekleyerek 2-3 dakika daha kavurun. Naneyi ve kuş üzümünü de katın. 300 ml sıcak su ve 1/2 çorba kaşığı tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Yenibaharı, karabiberi ve ince kıyılmış dereotunu ilâve edip bir kez karıştırın ve pilavı balıkla kapladığınız fırın kabına boşaltın. Kalan balıkları, gümüşü sırtları üste gelecek şekilde, ortadan kenara doğru yıldız şeklinde dizin. Kalan 250 ml kaynar suyu da üzerine dökerek önceden ısıtılmış 160 derece fırına verin. Yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkartıp bir servis tabağına tersyüz edin ve hemen servis yapın.



