



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

Eda Yıldız Möhür

1,5 kg hamsi
1,5 su bardağı pirinç
3 adet rendelenmiş soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Maydanoz
Tereyağı
Sıvı yağ

Hamsiler temizlendikten sonra kılçıklarından tamamen ayıklanır ve yıkanır.

Tuzlu ve limonlu suda 30 dakika kadar bekletilir.

Pirinçler ayıklanıp sıcak suda bekletilirken kuş üzümleri de ayrı bir kaptaki suda bekletilir.

Tencereye tereyağı ve sıvıyağ ile birlikte rendelenmiş soğanlar konarak kavrulur.

Soğanların kavrulması tamamlandığında içine kuş üzümü, dolmalık fıstık ve baharatlar da eklenir.

Daha sonra pirinç aktararak kısık ateşte pişmeye bırakılır.

İç pilav pişmeye hazır hale geldiğinde maydanozları da eklenir.

Yağlanmış borcama dizilen hamsilerin üzerine iç pilavı konduktan sonra üzeri iç pilavı gözükmeyecek şekilde hamsiyle tekrar kapatılır.

Üzerine hafif sıvıyağ gezdirilerek 200 derece fırında 30-35 dakika hamsi kızarana kadar pişirilir.

