



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAMSİLİ PİLAV

Ayşesu Eyübođlu

1,5 kg ayıklanmış hamsi

Hamsileri kızartmak için:

Yarım çay bardağı ayçiçek yağı

Pilav için:

2 su bardađı pirinç

2 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

Yarım çay bardağı ıslatılmış kuş üzümü

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

6 su bardağı sıcak su

Yarım demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kuru nane

2 tatlı kaşığı öğütölmüş kaya tuzu

1 çay kaşığı karabiber

Yarım tatlı kaşığı yenibahar

Öncelikle pirinç ıslatılır ki tüm nişastasından arınsın.

Yayvan bir çelik tencereye tereyağı ve zeytinyağı alınır.

Dolmalık fıstıklar biraz kavrulur. Yemeklik doğranan soğan eklenir ve rengi değişene kadar kavrulur.

Pirinçler eklenip kavurmaya devam edilir.

Tuz, karabiber, yenibahar ve kuş üzümü eklenir. 3 su bardağı sıcak su eklenip kapağı kapatılır.

Kısık ateşte 10 dakika pişmeye bırakılır. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirilir.

İçine maydanoz ile kuru nane eklenir ve pilavın havalanması için karıştırılır.

Geniş bir teflon tava alınır; çeyrek çay bardağı sıvıyağ eklenir.

Hamsiler unlanmak suretiyle kuyruk tarafından tutularak tavanın kenarlarından taşacak şekilde sıkı bir şekilde tavaya dizilir.

Taban katı dizildikten sonra tuz ve karabiber eklenir. Pilav da üstüne konur.

Kenarları taşan hamsiler pilavın üzerine kapatılır.

Geri kalan hamsilerle pilavın üzeri kapatılır. Üzerine mısır unu dökölür. Tavaya alınır. Çift tarafı nar gibi kızarana kadar kızartılır.



© lezzetler.com tarif no:178270 • ad:Hamsili Pilav • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:02