



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

1,5 kg kılçıkları temizlenmiş hamsi
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz
Karabiber
Mısır unu
Süslemek için:
1'er adet havuç ve salatalık
3-4 dal maydanoz

Tereyağı ve zeytinyağını tencereye alıp kızdırın.

İnce kıyılmış soğanı ilave edin.

Soğanın rengi dönünce dolmalık fıstıkları da ekleyip rengi dönene kadar kavurun.

Yıkayıp süzdüğünüz pirinci tencereye ilave edip beyazlaşana kadar kavurun.

Daha önceden suda beklettiğiniz kuşüzümlerini, tarçını, tozşekeri, karabiberi ve tuzu ekleyin.

Pirincin üzerini geçecek kadar sıcak su koyup tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin.

Altını kapatıp üzerine bir kağıt havlu koyarak 10 dakika dinlendirin.

Yapışmaz yüzeyli geniş bir tavayı az yağla yağlayın.

Hamsileri mısır ununa bulayıp iç tarafları üstte kalacak şekilde tavaya yerleştirin (hamsiler, tavanın kenarlarını da kaplamalı).

Üzerine pilavın yarısını döküp düzeltin.

Pilavın üzerine bir sıra hamsi dizip kalan pilavı üzerine ekleyin.

En üste de bir sıra hamsi dizip ocağa oturtun.

Altta kalan hamsiler pişince bir kapak yardımı ile ters düz ederek üstteki hamsileri de kızartın.

Servis tabağına alıp maydanoz yaprakları ve dilimlenmiş havuçla süsleyin. Dilimleyip servis yapın.



