



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAMSİLİ PİLAV

Kamil Aksoylu

Malzemesi:

Hamsi

pirinç

soğan

maydanoz

salça

patates

kuş üzümü

iç fıstık

zeytinyağı

domates

karabiber.

Yapılışı:

Hamsilerin çok taze ve iri olması gerekir. Temizlendikten sonra hamsilerin kılıcı da çıkarılır. Kılıcı çıkarılan hamsiler bol suda güzelce yıkanır ve tepsiye dizmeden bir süzgeçte suyu süzölmeye bırakılır. Pirinç, soğan, maydanoz ve salçadan oluşacak iç karışımın ilk hazırlığı, soğan ve maydanozu ince kıyım doğrayıp pirinçleri yıkamaktır. Bir tencereye (karışıma göre çok yağlı olmayacak gibi) birkaç çorba kaşığı zeytinyağı konarak biraz ısıtılır. Önce soğan birkaç dakika kavrulur, sonra da diğer malzemeler tencerenin içine konur. Karışımındaki sebzeler yumuşayana kadar pirinç ile birlikte kavrulur. Bu süre 8-10 dakikayı aşmamalıdır. Malzeme kavrulurken damak tadına göre baharat çeşitleri konur.

Pilavın yapılacağı tepsisi çok hafif yağlanarak fırında ısıtılır. Kavrurma işi bittikten sonra temizlenmiş hamsiler dışı tabana gelecek gibi tek sıra hiç boşluk bırakmadan tepsiye dizilir. Tabana dizme işi bittikten sonra tepsinin yanlarına geçilir. Burası çok önemlidir dikkatle yapılmalıdır. Hamsiler kuyruk kısmı tabana gelecek şekilde tepsinin yanlarına tek sıra dizilir. Yanlara dizilen hamsinin üst yarısı tepsinin dışına sarkmalıdır. Yan sıralamasını da bitirdikten sonra tencerede bekleyen iç pilav, taban ve yanları hamsi dizilmiş tepsiye dökölür. Yayıp yerleştirdikten sonra yana dizilen hamsilerin dışarıda kalan kısmı pilavın üstüne kapatılır. Tepsideki boş kısımlara geri kalan hamsiler üst kısmı dışarıda olacak gibi dizilir. Tepsinin üstü hiç boşluk kalmayacak şekilde hamsi ile kapatılır. Pilavın altı, üstü ve yanları hamsi ile kaplı olmalıdır. Eğer iyice kapatılmazsa özellikle yan tarafta kalan pirinçler fırında kuruyup sertleşir. Bu pirincin sertleşmesi pilavın yenmesinde sorun olacağı gibi yan tarafların tadını da oldukça bozar. Son olarak üzerine az miktarda sıvı yağ (zeytinyağı tercih) gezdirilerek dökölür. Kızgın fırına sürölerek 45 dakika pişirilir ve sıcak servis yapılır.

[ML® Hamsili Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 19.10.2020