



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMSİLİ PİLAV

Malzemeler:

1.5 kilo Karadeniz hamsisi
Yarım ay bardağı zeytinyağı
4 tane sođan
Yarım ay bardağı kuş üzümü
Yarım ay bardağı dolmalık fıstık
2 su bardağı pilavlık pirinç
3 su bardađı su
Yeteri kadar tuz nane yenibahar dereotu tereyađı

Hazırlanışı:

Önce soğanları ayıklayıp ince ince doğrayın. Fıstığı zeytinyağı ile kavurun. Üstüne üzüm, pirinç, ince doğranmış dereotu, tuz, nane ve yenibaharı ekleyip iyice karıştırın. Suyu ilave edip iç pilavınızı pişirin. Bir süre dinlenmeye bırakın. Kılıklarından ayıklanmış hamsileri fırın kabına dizin. Ortasına demlenmiş pilavı dökün. (önce fırın kabını biraz yağlayın) Pilavın üzerini hamsi ile kapatın. 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkartınca hamsilerin üstüne kızdırılmış az miktarda tereyağını dökün ve sıcak olarak servise sunun.

[ML© Hamsili Pilav için tıklayın](#)