



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAMSİLİ PİLAV

Pirinç 4 su bardağı  
Pulbiber 2 çay kaşığı  
Hamsi 1 kg.  
Kuru nane 2 çay kaşığı  
Soğan 2 adet  
Su 4 su bardağı  
Maydanoz 1 bağ  
Karabiber  
Tuz  
Patates 2 adet  
Havuç 2 adet  
Ayçiçek yağı 2 su bardağı

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşınca kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Hamsileri yıkayıp süzgece çıkarın ve tuzlayın. Soğanları maydanozları ince ince kıyın. Patatesleri ve havuçları rendeleyin. Suyu bir taşım kaynatıp sıcak tutun. Yağı tencerede kızdırın. Soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci katıp, soğanlarla birlikte 3 dakika daha kavurmayı sürdürün. Patatesleri, havuçları, tuzu, karabiberi, pulbiberi, naneyi, maydanozu ekleyin, 5 dakika karıştırarak pişirin. Fırınınızı 180 C' ye getirip, ısıtın. Yuvarlak Borcam tepsisini yağlayın. Hamsileri sırt kısımları alta gelecek biçimde tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız pirinçli harcı yayın. Pirincin üzerini kalan hamsilerle kapatın. Sıcak suyu gezdirip, tepsiyi fırına sürün. Pilavı, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Renkli Hamsili Pilav için tıklayın](#)

