



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

Malzemeler:

2 Kg Kılçıkları ayrılmış hamsi
½ kg pirinç
100 gr kuşüzüm
1 su bardağı Yonca Ayçiçek Yağı
3 baş soğan
1 baş maydanoz
Karabiber
Pul biber
Mısır unu

Hazırlanış:

3 baş soğanı ince ince doğadıktan sonra yonca ayçiçek yağı katarak kavrulur. İçine ½ kg pirinç koyularak dolmalık iç gibi pişirilir (1 su bardağı sıcak su). Karabiber, pul biber ve kuş üzümü katılır. En son 1 baş maydanoz ince ince doğanarak iç pilavın içine katılır. Hamsiler mısır unu ile karıştırılır. Hamsiler tepsinin içine dış yüzeyi üstte olacak şekilde dizilir. Tepsinin kenarlarını da hamsininin dış yüzeyi dışarıda kalacak şekilde dizilir. Hazırlanan pilav içini hamsinin üzerine serilir. Tepsinin kenarındaki hamsiler kapatılır ve iç pilavın üzerine tekrar hamsinin dış yüzeyi yukarıda olacak şekilde hamsiler konulur. Üzerine mısır unu serpilir ve 1 bardak sıcak su gezdirilir. 200 derece fırında hamsiler kızarıncaya kadar pişirilir.