



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

Malzeme:

500 gr hamsi

2 su bardağı Bizim Baldo Pirinç

1 adet orta boy soğan

1 kahve fincanı kuş üzümü

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 kahve fincanı Bizim Mısırozü Yağı

2 çorba kaşığı Teremyağ

Tuz

Karabiber

Pirinci yıkayıp süzün. Soğanın kabuğunu soyup ince ince kıyın ve yarım çay bardağı sıvıyağda rengi değişinceye kadar kavurun. Pirinç ve dolmalık fıstığı ekleyin. 2-3 dakika kavurduktan sonra 3 su bardağı sıcak su ve teremyağı ekleyip karıştırın. Bir taşım kaynayıncaya ateşi kısın ve pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alıp kuşüzümlerini ilave edin. Dinlenmeye bırakın. Temizlenmiş hamsileri fileto haline getirin. Hamsilerin yarısını tavanı geniş ve düz bir tavaya bir sıra şeklinde dizin, pilavı yayın. Pilavın üzerine de kalan hamsileri dizdikten sonra çok kısık ateşte alt üst ederek kızartın. Sonra ters çevirerek servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.
