



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

- 1 adet soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 2 çorba kaşığı dolma fıstığı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 demet dereotu
- 1 çay kaşığı yenibahar
- Tarçın
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Tuz
- Karabiber
- 1 kg. hamsi
- 4 su bardağı sıcak su

Soğanı, pirinci ve fıstığı kavurun. Pirincin rengi dönünce suyunu verin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika pişirin. Dereotunu ve baharatları ekledikten sonra suda bekletilmiş kuş üzümünü ilave edin. Tepsiyi yağlayıp ayıklanmış hamsiyle kaplayın. Üzerine pilavı yayın. Ardından aynı işlemi bir kat daha yapın. Üzerine erimiş tereyağı gezdirin. 200 derecelik fırında 10 dakika pişirin.



Fotoğraf "Refika Ekin" tarafından gönderildi. 17.12.2015