



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAMSİLİ PİLAV

1 kg hamsi  
1 su bardağı pirinç  
4 adet soğan  
Zeytinyağı  
1,5 su bardağı sıcak su  
Nane  
Maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Pilav için soğanları doğrayın ve yağda kavurun. Pirinci yıkayıp ekleyin. Birlikte biraz daha kavurun. Üzerine tuz ve kaynar su ekleyin. Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alın ve biraz soğutun. Üzerine bol maydanoz, nane ve karabiber ekleyin. Hamsileri temizleyip, kılıçıklarını çıkartın. Fırın tepsisini yağlayıp, hamsilerin bir kısmını sırtı tepsiye gelecek şekilde yerleştirin. Üzerine pilav döküp tepsiye yayın. Kenarlardan sarkan hamsileri pilavın üzerine kapatın. Kalan hamsileri de pilavın üstüne sırtı dışarı gelecek şekilde yerleştirin. Kesinlikle su koymayın. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Orta ısılı fırına verip, hamsiler toplanmaya başlayana kadar pişirin.