



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAMSİLİ PİLAV

1,5 su bardağı pirinç  
1 kilo hamsi  
1 soğan  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
3 çorba kaşığı kuş üzümü  
Karabiber, tuz  
2 çorba kaşığı tereyağı

Pirinci kaynar tuzlu suda 20 dakika kadar bekletip süzün. Pirini ve fıstığı tereyağında 5 dakika kavurun. Rendelenmiş soğanı kuş üzümünü, tuzu ve karabiberi de ekleyip kavurmaya devam edin. 2 su bardağı sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın, 15 dakika pişirin. Bu arada fırın kabını bolca tereyağı ile kaplayın. Temizlenmiş hamsilerin kılçıklarını da alıp derisi tepsiye gelecek şekilde dizin. Üzerine suyunu biraz çekmiş olan fıstıklı ve üzümlü pilavı yerleştirin. Kalan hamsileri üzerine kapatıp 190 derecedeki fırında 25 dakika pişirip çıkartın. Ve sıcak olarak servis yapın.

---