



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
1 çorba kaşığı fıstık
Tuz, karabiber
10 adet badem
2 çorba kaşığı tereyağı
500 gram hamsi
Yarım demet dereotu
5 adet taze soğan

Pilav yapacağınız tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine çiğ bademi, dolma fıstığını ve küçük doğradığınız taze soğanları ekleyip 5 dakika kavurun. Yıkamış pirinci de üzerine döküp birlikte 5 dakika daha kavurun. Baharatları da için ilave edin. Pilavın suyunu 2,5 su bardağı olarak üzerine döküp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Beş dakika da demlenmesi için bekleyin. Bu arada hamsilerin kılçıklarını ayıklayıp yağlanmış tepsiye dizin. Pilavı yerleştirip bolca kıyılmış dereotunu dökün. Üzerini tekrar hamsilerle kaplayıp fırında 20 dakika pişmeye bırakın.