



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAMSİLİ PİLAV

Melikgazi Belediyesi

1,5 kg hamsi  
2 su bardağı pirinç  
1 baş kuru soğan  
1 yemek kaşığı dolma fıstık  
1 yemek kaşığı kuş üzümü  
tuz, karabiber, tarçın  
1 su bardağı su  
2 yemek kaşığı sıvı yağ veya tereyağı

Soğanlar yemeklik doğranır sıvı yağda kavrulur. Yıkamış pirinçler ilave edilir. Dolma fıstık ve kuş üzümü ile kavrulmaya devam edilir. Baharat ve tuz eklenir. İki su bardağı su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Hamsilerin kılçıkları temizlenir. Yuvarlak tepsiye ortadan başlayarak yerleştirilir. Ortasına iç pilav yerleştirilir pilavın üzerine tekrar hamsi yerleştirilir. Sıvı yağ gezdirilerek 180 derecede fırında pişirilir. Dilimlenerek servis yapılır.

Not: Balıklar pişince küçüldüğü için sık, sık yerleştirilmelidir.

