



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV

1 kilo ayıklanmış hamsi
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı dolma fıstığı
2 adet soğan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Tuz, karabiber ve tarçın

Tencerenin içine önce rendelenmiş soğanı zeytinyağı ve tereyağında kavurun. Üzerine dolmalık fıstıkları ve pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçlerin üzerine kuş üzümünü, 1 adet kesme şekeri ve baharatları ilave edip 2 su bardağı su ekleyin, kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte 15 saat pişmeye bırakın. Hamsileri yağlanmış tepsiye dizin. İçine de az pişen pilavın hepsini boşaltın. Kalan hamsileri de üzerine kapatıp 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Servis tabağına ters çevirip servis yapın. Sıcak olarak ikram edin.