HAMSİLİ PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1.5 kg hamsi
½ demet maydanoz
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı çam fıstığı
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı kuş üzümü
Tuz
Karabiber
Mısır unu

Balıkların kılçıklarını çıkartarak yıkayınız.
Balıkların mutlaka taze olmasına dikkat etmelisiniz.
Süzdürdükten sonra üzerine tuz ekleyip karıştırınız.
Soğanları macedoine usulü doğrayarak fıstıklarla birlikte yağda kavurunuz.
Islatılıp süzülmüş pirinci ekleyerek kavurunuz.
Pirinç kavrulduktan sonra sıcak su, kuşüzümü ve baharatları ekleyiniz.
Kuş üzümünü 10 dk ılık suda bekletebilirsiniz.
Kısık ateşte 25 dk pişirin. Ateşten aldıktan sonra maydanoz ekleyiniz.
Maydanozların daha diri kalması amacıyla pilav demlendikten sonrada ilave edilebilir.
Pilavlar bir müddet demlenirken derince bir tepsi yağlanarak mısır unu serpilir.
Mısır unu balıkların gevrek olmasını sağlamaktadır.
Kabın içini ve yanlarını balıkların sırtı içe bakacak şekilde düzgünce kaplayınız.
Balıkları tepsiye özenli bir şekilde dizmelisiniz.
Pilavı hamsilerin üzerine yayınız
Pilavın üzerine tekrar balıklarla kapatarak önceden ısıtılmış 170 oC lik fırında 45 dk pişiriniz.
Düzgün bir dilim tabağa alarak servise hazır hale getiriniz.
Yeşillikler, domates ve mısır ekmeği ile servis ediniz.