



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMSİLİ PİLAV

2 Su Bardağı Pilavlık Pirinç  
1/2 kg Ayıklanmış Hamsi  
3 Çorba Kaşığı Kaşığı Tereyağı  
2 Çorba Kaşığı Kuş üzümü  
1 Tutam Kiyılmış Dereotu  
3 Su Bardağı Sıcak Su  
Yeteri Kadar Tuz, karabiber

Pirinçleri bir kaptan ıslatıp 10 dk suda bekletin. Hamsilerin kılçıklarını ayıklayın. Bir pilav tenceresinin dibini hafif yağlayıp hamsileri çiçek gibi dizip yerleştirin. Pirinci süzüp tereyağında kavurun. Kuş üzümü, tuz, karabiber, dereotunu ekleyip karıştırın ve hamsilerin üzerine boşaltıp kaşığın tersiyle dikkatlice yayın. Üzerine 3 bardak sıcak su ilave edip kapağı kapalı olarak kısın ateşi pişirin. Suyunu çekince 15-20 dk demlendirin. Tencerenin çapıyla aynı boyda düz bir servis tabağını tencerenin ağzına kapatıp ters çevirerek pilavı tabağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.