



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMSİLİ PİLAV

500 g hamsi  
1 adet kuru soğan  
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz  
1 kahve fincanı çam fıstığı  
1 su bardağı pirinç  
6 çorba kaşığı tereyağı  
1 kahve fincanı kuş üzümü  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 ½ su bardağı su  
Tuz

Hamsiler fileto haline getirilir. Yıkayıp durulanan hamsilerin her iki tarafı tuzlanır ve 10 dakika kadar beklenir. Pirinçler tuzlu suda ıslatılıp 10-15 dakika kadar bekletilir ve bol suda yıkayıp süzülür. Soğan ince ince kıyılır tereyağının pembeleştirilir. Fıstıklar ilave edilerek kavurulur. Süzölmüş pirinç ilave edildikten sonra birkaç dakika karıştırılarak kavurulur. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenir ve karıştırılır. Sıcak su ilave edilip kapağı kapalı halde kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince kuşüzümünü ilave edilir, harmanlanır ve demlenmeye bırakılır. Fırın tepsisinin altı tereyağı ile hafifçe yağlanır. Hamsilerin yarısı filetoları açılarak tepsiye dizilir. Üzerine pilavın tamamı serilir. Üzerine aynı şekilde hamsinin kalanı dizilir. Üzerine küçük parçalara bölünmüş tereyağı koyulur. 160° C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirilir.