



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV (RİZE)

Rize Valiliği

Malzemesi:

1 kilo veya bir tas hamsi (Taze veya tuzlu hamsi olabilir)

4 bardak pirinç

3 baş soğan

1 avuç nane

1,5 bardak zeytinyağı veya tereyağı.

Hamsi tuzlu ise suya konur ve tuzu alınır. Taze veya tuzlu olsun önce hamsilerin kılçıdan temizlenir. Pirinç yıkamp temizlenir, hamsi hariç, diğer hazırlanmış malzeme ile karış tılır, iki bardak pirinç üç bardak su hesabıyla suyu konur. Tepsiye bir sıra hamsi dizildikten sonra üzerine hazırlanmış malzeme konur ve en üstüde bir sıra daha hamsi dizilir. Tepsi plekide veya fırında pişirilir. Sıcak veya soğuk olark salatalık veya ayranla yenir.

Not: Bu gün hamsi pilavı baharat, maydonoz , kuşüzümü ile zenginleştirilmektedir. Hamsili pilava, kuşbaşı doğranmış pateteste konabilir. Genellikle hamsili plav yapılınc başka yemek yapmaya gerek görülmez.

