



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ PİLAV (TRABZON)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kilo kılçığı çıkarılmış hamsi
2 su bardağı ısıtılmış pirinç
1 adet soğan
Yağ
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Kuru nane
Kuş üzümü
Fıstık
Maydanoz

Kılçığı çıkarılmış hamsiler tuzlanıp bekletilir. Soğan kavrulur üzerine fıstıklar ve baharatlar eklenir. Demlendikten sonra hamsiler sırt tarafı tepsiye gelecek şekilde dizilir. Sonra üzerine hazırlanan pilav konur. Balıklar pilavın üzerine doğru bükülür ve pilavın üstü iyice balıklarla örtülerek fırına verilir. Hamsiler piştiğinde yemek hazır demektir.

Not: Hamsi denilince akla Trabzon, Trabzon denilince de akla hamsi gelir. Derler ya hamsinin kırk çeşit yemeği yapılır Trabzon'da diye, doğrudur. Kışın sofaların baş tacı olan hamsi, yazın da soğuk suların başında tuzlamasıyla aranan bir yemektir.

