



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ TAVA (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kg hamsi  
1.5 su bardağı pirinç  
3 adet orta boy soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı kuş üzümü  
1 tatlı kaşığı fıstık  
15 dal maydanoz  
Tuz

Soğanlar ince ince doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur, içine fıstık ilave edilir. Pirincin de koyulmasıyla kavurmaya devam edilir. Ardından içine karabiber, pul biber, ince ince doğranmış maydanoz, kuş üzümü ve yarım bardak su ilave edilir. Tencerenin kapağı örtülerek iç malzeme pişirilir. Diğer yandan kılçıklarından ayrılmış ve tuzlanmış hamsiler dış kısımları alta gelecek şekilde düzenli bir sıra ile tavaya dizilir. Pişen iç pilav biraz dinlendirildikten sonra hamsilerin üzerine boşaltılır. Kalan hamsilerle de pilavın üst kısmı ve yanları düzenli bir sıra oluşturacak şekilde kapatılır. Daha sonra kısık ateşte altı ve üstü çevrilerek kızartılır (isteğe göre hazırlanan malzeme fırında 180 derecede kızartılabilir). Kızardığında ters çevrilerek sunulacak kaba konulur ve sıcak servis edilir.

