



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNELİ HAMSİLİ PİLAV

Melek Bayandır

hamsi  
pirinç  
nane  
kırmızı biber  
kara biber  
mısır unu  
salça  
labne peyniri

Hamsileri kılıçıklarından ayırılım mısır unuyla karıştırıp tavayı yağlıyıp hamsileri dizelim iç harcı için salçayı kavurup iki bardak pirinci katıp kavuralım naneyi biberleri tuzu kavuralım az su katıp 10 dakika pişirelim sonra labne peyniri katıp karıştırdıktan sonra hamsileri dizmeye devam edelim ve işlem sonlandıktan sonra tavada kızartalım alt üst kızartıktan sonra servis hazır duruma gelmiş olur.