



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI HAMSI

1/2 bardak pirinç
1 adet soğan
Bir miktar kuşüzümü
800 gram hamsi
Biraz maydanoz, dereotu
1 adet limon
2 kaşık yağ

Yağda soğan öldürölüp kuşüzümü eklenerek bir pilav hazırlanır. Pişmiş pilava ince kesilmiş bol maydanoz ve dereotu ilâve edilip karıştırılır. Hamsilerin kafası ve orta kemiği çıkartılarak hazırlanır. Fırına girecek olan tepsi hafif yağlanır ve bütün tepsi açılmış hamsilerle örtölür. Hamsilerin dış kısmı tepsiye bakar, iç kısımları açıktır. Pişmiş pilav tepsiye boşaltılır ve üstü geri kalan hamsilerle örtölür, üstüne de dilim dilim kesilmiş limon dizilip alüminyum kağıtla örtölür, ağır ateşte fırında pişirilir.

