



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HAMSİLİ PİLAV



Yarım kg. hamsi
2 Su bardağı pirinç
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
1 Çorba kaşığı kuş üzümü
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
3 Su bardağı su, etsuyu

- # Pirinç tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Bir tavada çam fıstığı ve kuş üzümü ayrı ayrı kavrulur, yağı süzülerek başka bir kaba çıkartılır.
- # 1 çay bardağı sıvıyağ pilav pişirme tenceresine konur, ısınınca bekletilmiş, yıkanmış, süzlmş pirinç eklenir.
- # Pirinçler şeffaflaşana kadar kavrulur, üzerine 3 su bardağı su konur, önce orta sonra kısık ateşte 17 – 20 dakika pişirilir fıstık ve üzüm eklenir.
- # Pilav piştikten sonra tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, 20 dakika dinlendirilir.
- # Fırın ısısına dayanıklı orta büyüklükte bir kap hafifçe yağlanır, üzerine temizlenmiş, kılçığı, başı çıkarılmış hamsiler sıkı sıkı dizilir.
- # Hamsilerin zerine demlenmiş pilav yayılır.
- # Pilavın da üzerine tekrar kalan hamsiler dizilir.
- # 190 derece fırında hamsiler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Hamsili pilav Karadeniz bölgesinin sevilen yemeğidir.