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, süzülmüş 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 üzerine 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.