



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı 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, süzölmüş 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, kılıcı, 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.