RENKLİ HAMSİLİ PİLAV

Yarım kg. hamsi
2 Su bardağı pirinç
1 Adet kuru soğan
1 Adet iri patates
1 Adet iri havuç
1 Çay bardağı ay çiçek yağı
1 Çorba kaşığı domates salçası
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2,5 – 3 Su bardağı su

Pirinç ayıklanır, tuzlu sıcak suya ıslatılır, en az yarım saat bekletilir. Hamsilerin baş ve kılçıkları çıkarılır, yıkanır, süzgece konur, suyu iyice süzülür.
Bir tencereye ay çiçek yağı konur, ısınınca ince doğranmış kuru soğan eklenir.
Soğan şeffaflaşınca küçük küp şeklinde doğranmış havuç, 5 dakika sonra aynı şekilde doğranmış patates ilave edilir.
Tencerenin kapağı kapalı olarak, orta ateşte 10 dakika kadar pişirilir, salça konur.
Daha sonra hamsi eklenir, birkaç kez çevrildikten sonra yıkanmış, suyu süzülmüş pirinç katılır.
Fazla karıştırmadan tuz ve karabiber serpilir. Patatesin su çekme durumu göz önünde bulundurarak 2,5 -3 su bardağı su eklenir.
Renkli hamsili pilavın kapağı kapatılır. Önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 12 dakika olmak üzere 22 dakika pişirilir.
Ateşten alınır, kapak ile tencere arasına emici bir kağıt kapatılır. Yarım saat dinlendikten sonra, hafifçe karıştırılır, sofraya getirilir.

Not: Hamsi çabuk pişen bir balık olduğu için önceden pişirmeye gerek yoktur.