HAMSİLİ PİLAV

Malzemeler ; 6 kişi için

750 gr hamsi,

1 ½ Su Bardağı Pirinç

2 tane kuru soğan,

1 yemek kaşığı Tereyağ (yada sıvı yağ isteğe göre),

2 Su Bardağı Su

1 yemek kaşığı Kuş Üzümü,

1 yemek kaşığı Dolmalık Fıstık,

Yani Bahar, Tuz, Pul Biber

Yapılışı:

Hamsileri kılçıklarını çıkarıp ayıklayarak yıkayın, süzülmeye bırakın.

Tencerede tereyağını eritin, dolmalık fıstıkları ve incecik kıyılmış soğanları bu yağda kavurun. İyice yıkadığınız pirinçleri ekleyin biraz daha kavurun. Üzerine iki bardak sıcak suyu koyup tuz, yenibahar, kuşüzümü ve pulbiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın pilav pişedursun, o arada suyu iyice süzülen hamsilerin yarısını yağlanmış tepsiye sırtları tepsiye gelecek şekilde sıra sıra dizin.

Dizerken ortadan başlayın ki hamsiler güneş gibi dizilsin ve görüntü güzel olsun. Pilav pişince iyice karıştırın, hamsilerin üzerine yayın. Kalan hamsileri de aynı şekilde pilavın üzerine dizin. 180-200 dereceli önceden ısıtılmış fırında hamsiler pembeleşene kadar kızartın.

Sıcakken Servis Yapın