

Hamsili Pilav

Malzemeler

1 kg hamsi
2 corba kasigi kusuzumu
3 sogan
2 corba kasigi dolmalik fistik (cam fistigi)
1 cay bardagi zeytinyagi
2 su bardagi pirinc (yarim saat onceden uik suda bekletilmis)
4 su bardagi sicak su
2 corba kasigi tereyagi
Tuz,
karabiber

Yapilisi

Hamsinin kilciklarini, bas ve kuyruk kismini ayiklayin. Iyice yıkayıp suzun. Kusuzumunun sapini copunu ayıklayıp ilik suda ıslatin. Soganlari incecik kiwin. Fistik ve bir tutam tuzla beraber zeytinyagında altin sarisi renk alana kadar kavuran. Pirinci yıkayıp suzun. Soganla birlikte 3-4 dakika kavurun. Daha sonra 4 su bardagi sicak su ilave edin. Kusuzumu, tuz, karabiber katin. Bir kez karistirip tencerenin kapagini kapatın. Once harli ateste kaynamaya birakin. Kaynayınca hemen atesi kisin. Pilav suyunu tam cekmeden atesten alın. Firini 220 (turbo 200) derecede ısıtin. Orta boy bir tepsiyi tereyagi ile yağlayin. Tepsinin tabanına ve kenarlarına, acilmis hamsileri sirt tarafi tepsiye gelecek sekilde duzgunce dizin. Pilavi uzerine dokun, kasigin tersiyle ustunu duzleyin Tepsinin kenarındaki hamsileri pilavin uzerine dogru kapatın. Onun da uzerine bicimli bir sekilde kalan hamsiyi hafif ust uste bindirerek ve sirt kısmi ustte kalacak sekilde yerlestirin. Sicak firinin orta rafında 40 dakika pisirin. Genis bir tepsiye ters cevirecek sicak servis yapin.

NOT: Bu pilavi tavaya hazirlayarak ocak atesi uzerinde de pisirebilirsiniz. Tavada hazirlarsanız hamsileri misir ununa buladıktan sonra dizmeniz gerekir.