

Hamsili Pilav

Malzemeler

1 kg hamsi
3 su b. pirinc
3 corba k. tereyagi
1 corba k. salca
1 sogan
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
siviyag
tuz
karabiber
su

Yapilisi

Pirinci iyice yikiyoruz ve suzuyoruz. Hamsileri ayiklayip ikiye ayiriyoruz. Yuvarlak firin tepsisini yagliyoruz ve hamsilerin sirtlari tepsiye gelecek sekilde muntazam bir sekilde diziyoruz. Tepsinin zeminini kapladiktan sonra kenarlarına da diziyoruz, bir kısmi tepsinin kenarından sarkacak sekilde diziyoruz.

Sogani yemeklik dogruyoruz ve tencereye aliyoruz. Icine misirozu yagini ve tereyagi koyuyoruz. Hepsini bir kavuruyoruz. Sogan kavrulunca salcayi ve yikayip suzdugumuz pirinci de ekliyoruz, karistiriyoruz.

Suyunu ilave ediyoruz. Tuzunu atiyoruz ve kapagini kapatarak pismeye birakiyoruz. Maydanozu ve dereotunu ince ince dogruyoruz. Pilav tam pismeden ocaktan aliyoruz. İlk sicakligi cikinca dereotunu ve maydanozu pilava katip karistiriyoruz. Tepsiye dizdigimiz hamsilerin uzerine tuz ve karabiber atiyoruz ve pilavi da uzerine dokup, uzerini kasikla duzeltiyoruz. Kalan hamsilerle de uzerini kapatiyoruz. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisiriyoruz.