Hamsili Pilav (Trabzon)

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Pilav için:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı çam fıstığı
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2,5 su bardağı sıcak su
- Yarım limonun suyu

□□ Hamsi için:

- 500 gr taze hamsi (ayıklanmış ve kılçıkları çıkarılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

□□ Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Pirinci Hazırlayın:

- Pirinci bir kaba alın, üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 10 dakika bekletin.
- Nişastasını atması için birkaç kez yıkayıp süzün.

2. Pilavı Yapın:

- Tereyağını tencerede eritin, doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Çam fıstığını ekleyerek hafifçe kızartın.
- Pirinci ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Kuş üzümü, tarçın, karabiber ve tuzu ekleyin.
- Üzerine sıcak suyu ve limon suyunu ekleyerek kısık ateşte kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar pişirin.

3. Hamsiyi Hazırlayın:

- Hamsileri yıkayıp suyunu süzün.
- Tuz, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlayın.

4. Fırın Kabına Dizme:

- Yağlanmış fırın kabının tabanına hamsileri sırt kısmı aşağıya bakacak şekilde sıkı sıkı dizin.
- Üzerine pişen pilavı eşit şekilde yayın.
- Pilavın üzerine tekrar hamsileri dizerek tamamen kapatın.

5. Fırında Pişirme:

- Üzerine eritilmiş tereyağını gezdirin.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 40 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

6. Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dinlendirin.
- Dilimleyerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu: Hamsilerin lezzetini artırmak için dizmeden önce biraz limon suyu ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, hamsileri sık dizerek pilavın dışına taşmasını önleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı