


Hamsili Pilav

M. Yakut İZMİR

Hamsi denince aklımıza, Marmara ve Çanakkale civarında avlansa da Karadeniz gelir. Karadeniz bu küçük balığı, hamsi ismini nereden almıştır? Bazı kaynaklara göre ilk dönemlerde tavada yapılırken beşer beşer kızartıldığı için Arapçadaki hamse kelimesinden geldiği rivayet edilmiş. Bazılarına göre ise, "Hamsi" kelimesi Farsça olup, otuz kıvrım manasına gelmektedir. Evet, öyle ufakık olduğuna bakmayın, içinde otuz tane de kılçığı vardır.

Karadeniz kültürünün bir parçası olan hamsi, aynı zamanda o bölgede yaşayan balıklar içinde bir geçim kaynağı olmuştur. Hamsi her mevsim çıkar mı? Hayır çıkmaz. Sadece kış mevsimine mahsustur. Bu yüzden kış aylarının gelmesini bekleriz. Zamanı gelince de bol bol tüketiriz. Pişirilmesi ve hazmı kolaydır. Bölgeye göre değişmekle beraber birçok yerde ucuz fiyata bulunabilir. Her bütçeye uygun olduğundan herkesi memnun eder.

Hamsi, kızartması veya buğulaması yapıldığında, üzerine bol limon ve yanında yeşil salata olunca hiç kimsenin reddedemeyeceği bir menü ortaya çıkar. Bu vazgeçilmez lezzeti sebebi ile sadece kızartması veya buğulaması ile yetinmiyoruz. Hamsinin pastasını demeyeceğim ama; çorbasını, diblesini, köftesini, hatta pilavlısının dahi çok taliplisi vardır. Hamsili pilavın ilk yapıldığı tarihler, kaynaklarda 1764'lere dayanmaktadır. Bu tarihe kadar sadece hamsi tava yapıldığı, bu tarihten sonra ise; hamsili pilava ait tariflerin bulunduğu biliniyor. Pilavla, hamsi arasında bir akrabalık bağı bulunmamasına rağmen, iki ayrı lezzetin birleşimi çok güzel bir tat meydana getirmektedir. Sevdiklerimiz ile paylaşabileceğimiz, menümüzün ana yemek kısmında yer alabilecek olan hamsili pilav, aynı zamanda yapılması bakımından pratik ve kolaydır. 



Malzemeler:

2 Kg hamsi	1 kâse mısır unu
2 Su bardağı pirinç	Tuz, karabiber
2 Orta boy soğan	1 yemek kaşığı kuş
150 Gr tereyağı	üzümü(isteğe göre)
3 Su bardağı su	1/2 demet
1 yemek kaşığı dol-	dereotu(isteğe göre)
malık fıstık	

Yapılışı:

- Tereyağı, tencerede eritilir. İnce doğranmış soğanlar, eriyen tereyağında hafifçe kavrulur. Kavrulan soğanlara fıstıklar ilave edilir. Fıstıklar sararınca; yıkanıp, süzölmüş pirinç ilave edilerek 5dk kavrulur. Sonra kuş üzümü, tuz, karabiber, dereotu konulur. Daha sonra 3 su bardağı kaynar su ilave edilip, bir kere karıştırılır. Pilav, suyunu çekinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra ateşten alınıp, yirmi dakika dinlenmeye bırakılır.
- Hamsilerin kılçıkları ve başları alınır ve hafif tuzlanıp yaprak gibi açılır. Dış kısmı mısır ununa bulanır. Balıkların mısır unlu olan kısmı tepsiye gelecek şekilde yağlanmış tepsinin ortasından başlanılarak, kenarlarından sarkacak şekilde dizilir. Hamsilerin üst üste gelecek şekilde dizilmesine dikkat edilir. Pilav, hamsilerin üzerine konulur. Sonra tepsiden sarkan hamsinin kuyruk kısmı, pilav üzerine kapatılır. Pilavın açık kalan kısmı da hamsilerin unlu tarafı üste gelecek şekilde bir sıra halinde kapatılır.
- Hamsili pilav 170 derecede önceden ısıtılmış fırında otuz dakika 'o da üzeri pembeleşinceye kadardır' pişirilir. Dilimlenerek servis yapılır. Afiyet olsun.

