

# Hamsili Patatesli Bulgur Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlanma 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

Sinop usulü hamsili patatesli bulgur pilavı ince bulguru hamsi ve patatesle buluşturarak deniz kokulu, tane tane ve tok bir ana yemek hazırlar.

## Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Patates
- 3 su bardağı su

## Yapılışı

- Patatesi küçük küp doğrayıp 15 dk süre suda bekletip süzün.
- Bulgur ile suyu tencereye alıp patatesi de ekleyip kaynatın.
- Karşınklı suda 8 dakika pişirin.
- Hamsi filetoları üstüne yerleştirip 8-10 dakika daha pişirin.
- Pilavı 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamsiyi son 8 dakikada eklemek pilav içinde dağılmadık kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ve limon dilimleri sunun.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri