

Hamsili Pilav

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 16/10

Hamsili pilav, pirinçli iç harcınaze hamsiyle kalıpta piştiği ve Doğu Karadeniz mutfağında denizle tarlayın1 tabakta buluşturan özel bir yemektir.

Malzemeler

- 700 gr Hamsi
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 35 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.3 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 demet Roka

Yapılışı

1. Pirinci soğan, tereyağı kuş üzümü ve tuzla iç pilav olarak hazırlayın.
2. Kalıba temizlenmiş hamsilerle kaplayıp içine pilav ve dereotu yerleştirin.
3. Üstünü kalan hamsilerle örtüp 190°C fırında 30 dakika pişirin.
4. Hamsili pilavı roka ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri sıkmak pilav dilimlenirken formun korunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında roka salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri