

Rize Hamsili Pilav

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Zor

~338 kcal

Açılış 16/10

Rize hamsili pilav, iç pilavın raze hamsiyle kaplanmasıyla oluştuğu, Karadeniz mutfağında hem gösterişli hem de çok tanınmış bir misafir yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Hamsi
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı Çam fıstığı

Yapılış

- Hamsileri temizleyip kılıklarını çıkarın.
- İç pilavı hazırlayın. Pirinç suyunu yarısını hamsiyle döşeyin.
- Kalan hamsileri üstüne kapatıp pilavı 190°C'de 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsilerin kılıklarını dikkatle ayıklayarak pilavın servis sırasında tütün kalmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında noka salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Deniz ürünleri