

Hamsili Taze Bezelye Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 7/10

Samsun usulü hamsili taze bezelye pilavı pirinci bezelye ve hamsiyle buluşturarak tane tane, deniz kokulu ve bahar sofraları için uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Taze bezelye
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğanı ince doğrayıp pirinci yıkayın.
- Soğanı tencerede yumuşatıp pirinç ve bezelyeyi ekleyin.
- Suyu döküp pilavı kısık ateşte 12 dakika pişirmeye başlayın.
- Hamsi fileto ları üstte dizip pilavı 6-8 dakika daha pişirin.
- Pilavı 10 dakika demlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi pilavı son 8 dakikasında eklemek daha lezzetli olacaktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze limon ve roka ile soğumadan masaya götürün, yanında patates eşlik etsin.

Alerjenler

Deniz ürünleri