

Karadeniz Hamsili Pilav Tepsisi

Toplam 80 dk Hazırlama 42 dk · Pişirme 38 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal

Karadeniz hamsili pilav tepsisi, tarçın ve iç pilav hamsiyle kaplı parlak ve doyurucu bir balık yemeği yapar.

Malzemeler

- 900 gr Ayıklanmış hamsi
- 2 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Dolmalık istik
- 3 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Pirinç 20 dakika 1 litre suda bekletip süzün.
- Soğan ve dolmalık istik zeytinyağında 6 dakika kavurun.
- Pirinç, kuş üzümü ve baharatla diri bir iç pilav hazırlayın.
- Yağlı tepsiye hamsileri parlak yüzü dışa gelecek şekilde dizin.
- Pilavı doldurup hamsiyle kapatın, 190°C fırında 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri kurulamak tepsinin dibinde fazla su birikmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka, limon ve turşuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Kuruyemiş