

Kestaneli Hamsi Pilavı

Toplam 40 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~344 kcal Açılış 6/10

Zonguldak kestaneli hamsi pilavı pirinci hamsi ve kestaneyle buluşturarak tatlı-tuzlu dengesi belirgin bir kıyafet sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 250 gr Hamsi fileto
- 1 su bardağı Haşlanmış kestone
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

- Soğanı ince doğrayıp tavada yumuşayana kadar 5 dakika kavurun.
- Yağlı pirinci ve kestaneyi ekleyip 2 dakika daha çevirin.
- Suyu ekleyip pirinçler yarım kalana kadar 8 dakika pişirin.
- Pilavı fırında hamsi fileto ları üstüne serilerek kızartın.
- Önceden 190°C 15-20 dakika pişirin.
- Fırından 5 dakika dinlendirip dikkatlice servis edin.

PÜF NOKTASI

Kestaneleri küçük doğramak pilavda baskınceler oluşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında kaka salatası ve limon sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Kuruyemiş