

Rize Hamsili Pazı Diblesi

Toplam 48 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~335 kcal

Rize usulü hamsili pazı diblesi, pazı pirinç ve ayı klanması hamsiyi tek tencerede buluşturan hafif, buğulu bir Karadeniz yemeğidir.

Malzemeler

- 400 gr Ayı klanması hamsi
- 1 demet Pazı
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Pazı doğrayıp pirinç ve tuzla tencereye ekleyin, 2 dakika çevirin.
- Sıcak suyu ekleyip pirinç diri kalacak şekilde 12 dakika pişirin.
- Hamsileri üzerine dizin, kapak kapalı 18-20 dakika buharda pişirin.
- Limon dilimleriyle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi en son dizmek balığı parçalanmadan buharda pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve mısır ekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri