

Trabzon Hamsili Pilav Tepsi

Toplam 83 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 38 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal

Trabzon hamsili pilav, baharatlı ç pilav'ın pilav'ı hamsilerle kaplayıp fırında zartazengin bir Karadeniz tepsisidir.

Malzemeler

- 1 kg Hamsi
- 2 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Dolmalık istik
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 demet Maydanoz
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

- Pirinci yıkayıp 15 dakika 11 su da bekletin.
- Soğan ve 1 su bardağı zeytinyağı 5 dakika kavurun.
- Pirinç, kuş üzümü ve baharatları ekleyip yarım pişmiş pilav hazırlayın.
- Hamsileri yağlı tepsiye derileri dışa bakacak şekilde dizin.
- Pilavı doldurup 190°C fırında 25-28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri sıcak pilavı fırında yağlımadarkalması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon, roka ve turşuyla sıcak dilimleyin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Kuruyemiş