FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

Malzemesi
500 gr baldo pirinç
800 gr temizlenmiş ve kılçığı alınmış hamsi
100 gr tereyağı
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
1 soğan,
1 domates
3 su bardağı et suyu
1 dal maydanoz
1 dal dereotu
1 dal taze nane
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika bekletin. 2-3 kez yıkayıp süzün. Domates ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Kuş üzümünü sıcak suda bekletip süzün.
Tereyağını tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Fıstığı ekleyip kızarıncaya kadar kavurun. Kuş üzümü ve pirinci ilave edip kavurmaya devam edin. Et suyu, domates, tuz ve baharatları ilave edip karıştırın. 1-2 dakika kaynadıktan sonra ateşten alın. Dereotu, maydanoz ve taze naneyi kıyıp hazırladığınız pilava ilave edin. Pirinçleri fazla ezmeden harmanlayıp demlenmeye bırakın.
Hamsilerin yarısını yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız iç pilavı yayın ve kalan hamsileri dizin. Orta ısılı fırında hamsiler kızarıncaya kadar pişirin. Tepsiyi başka bir tepsiye çevirip altını da kızartın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22245 • adı:Fırında Hamsili Pilav • gönderen:cemre02 • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:08