FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

1/2 kilo kilçigi ayiklanmis hamsi
2 bas soğan
1 paket margarin
4,5 su bardagi pirinç
3 yemek kasigi
4 dolma fistigi
2 yemek kasigi kus üzümü
4 su bardagi su

Dolma fistigini yagda kavurun. Kus üzümü ilave edin. Soganlari ince ince dogradiktan sonra yagda kavurun. 4 bardak suyu ilave edin. Su kaynadiktan sonra pirinci ilave edin. Pirinç pistikten sonra bir tepsiye bir kat hamsi dizin. Tepsiye dizdiginiz hamsilerin üzerine pisirdiginiz pilavi yayin. Pilavin üzerine bir kat daha hamsi dizdikten sonra firinda pisirin. Hamsiler kizardiktan sonra firindan alin. Servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4430 • adı:Fırında Hamsili Pilav • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:19