HAMSİLİ BULGUR PİLAVI

1 kg hamsi
3 tatlı kaşığı tuz
2 adet soğan
2 adet domates
6 adet yeşil sivri biber
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
2 su bardağı pilavlık bulgur
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Balıkların başı kopartılarak içi temizlenir, kılçıkları çıkarılır ve yıkanır. Süzgece alınıp bir tatlı kaşığı tuz serpilerek karıştırılır. Diğer tarafta soğanlar soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Domates ve biberler yıkanır. Domatesler küçük küp şeklinde ,biberler ise halka şeklinde doğranır. Tencereye yağ, soğan ve yeşil biberler konur, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.Domates ilave edilip 3-4 dakika pişirilir,salça ve bulgur eklenerek karıştırılır, sıcak su dökülür, kaynayınca tuz ve kırmızıbiber ilave edilerek önce orta,sonra hafif ateşte bulgur suyunu çekinceye kadar pişirilir. Cam fırın kabı yada kenarlı tepsi yağlanır, hamsilerin sırtları tepsiye gelecek şekilde tepsinin dibine ve kenarlarına dizilir. Pilav, balıkların üzerine döşenir. Pilavın üzeri, hamsilerin sırtı dışa gelecek şekilde kapatılır.Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Servis tabağına ters çevrilerek sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:71857 • adı:Hamsili Bulgur Pilavı • gönderen:us • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:13