HAMSİLİ PİLAV

Pirinç 4 su bardağı
Pulbiber 2 çay kaşığı
Hamsi 1 kg.
Kuru nane 2 çay kaşığı
Soğan 2 adet
Su 4 su bardağı
Maydanoz 1 bağ
Karabiber
Tuz
Patates 2 adet
Havuç 2 adet
Ayçiçek yağı 2 su bardağı

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Hamsileri yıkayıp süzgece çıkarın ve tuzlayın. Soğanları maydanozları ince ince kıyın. Patatesleri ve havuçları rendeleyin. Suyu bir taşım kaynatıp sıcak tutun. Yağı tencerede kızdırın. Soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci katıp, soğanlarla birlikte 3 dakika daha kavurmayı sürdürün. Patatesleri, havuçları, tuzu, karabiberi, pulbiberi, naneyi, maydanozu ekleyin, 5 dakika karıştırarak pişirin. Fırınınızı 180 C' ye getirip, ısıtın. Yuvarlak Borcam tepsisini yağlayın. Hamsileri sırt kısımları alta gelecek biçimde tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız pirinçli harcı yayın. Pirincin üzerini kalan hamsilerle kapatın. Sıcak suyu gezdirip, tepsiyi fırına sürün. Pilavı, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.

ML® Renkli Hamsili Pilav için tıklayın