HAMSİLİ PİLAV

- 1 kg temizlenmiş hamsi
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı Luna margarin
- 1 yemek kaşığı çam fıstık
- ½ adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Temizlenip yıkanan balıklar sık bir şekilde kalıba dizilir. Ayrı bir tencerede eritilen Luna da ilk olarak fıstık kavrulur. Ardından pirinç ve ince doğranmış olan soğan ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Son olarak kuş üzümü ve baharatlarda eklendikten sonra üzerini bir parmak geçecek kadar kaynar su ilave edilir. Suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilen pilav altı kapatılıp, dinlenmeye bırakılır. Suyunu çeken pilav hamsilerin üzerine dökülür ve üzeri tekrar hamsi ile kaplandıktan sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:45633 • adı:Hamsili Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:17