HAMSİLİ PİLAV

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Bardak PİRİNÇ
2 Çorba Kaşığı kuş üzümü
10 Dal maydanoz
2 Çorba Kaşığı dolmalık fıstık
1 Adet soğan
1 Kg. hamsi

İlk olarak pilavını hazırlayın.Bunun için ilk önce soğanı sana klasikte kavurun .Kavrulduktan sonra üzerine pirinci ekleyip biraz daha kavurun. Daha sonra kuş üzümü ,dolmalık fıstığı ve tuzunu da ekleyin. Kavrulunca üzerine suyunu ekleyin.Suyunu çekince içine dereotunu ilave edin ve karıştırın.B u arada hamsilerin kılçıklarını temizleyin. Parlak kısımlarını mısır ununa bulayın. Fırın kabının içine hamsinin parlak kısımları dışa gelecek şekilde dizin. Pişirdiğiniz pilavı içine dökün ve üstünü hamsi ile kaplayın.180 derece de pişirin.

© lezzetler.com tarif no:83687 • adı:Hamsili Pilav • gönderen:ağır osman • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:12