HAMSİLİ PİLAV (TRABZON)

1 kg hamsi (temizlenip, filetoları çıkarılmış)
500 gr pirinç (ayıklanıp, 30-60 dakika ılık suda bekletilmiş)
1 su bardağı zeytinyağı
3 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çay kaşığı tuz
800 gr (4 su bardağı) su
125 gr Trabzon yağı (ya da tereyağ)
5 çorba kaşığı kuş üzümü

Zeytinyağın yarısını, orta boy bir tencereye koyarak, orta ateşte kızdırınız. Soğanı ekleyip 5-6 dakika, pembeleşene kadar kavurunuz. Süzülmüş pirinci ve çam fıstığını koyup 5-6 dakika, sürekli karıştırarak kavurunuz. Tuzu, suyu ve sade yağı katıp, yeniden karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp, önce harlı, sonra da orta ateşte 15 dakika pişiriniz. Bu arada, orta boy bir tavada; orta ateşte, kalan 1/2 su bardağı zeytinyağı kızdırınız. Yağ kızınca hamsileri tavaya atıp 3-4 dakika, her iki tarafları da nar gibi olana kadar kızartınız. Kızarmış hamsileri tavadan bir delikli kepçeyle alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz. Fazla yağları süzülmüş hamsilerin yarısını, bir tencerenin dibine döşeyiniz. Pilava kuş üzümünü katıp, karıştırınız. Pilavı, balıkları döşemiş olduğunuz tencereye boşaltıp, üste kalan hamsileri diziniz. Hamsileri kızarttığınız yağı tencereye döküp, tencerenin kapağını örterek hamsili pilavı 10-15 dakika, demlendiriniz. Ağır ateşte delikli kepçeyle bir kaç kez karıştırıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Fotoğraf "Atsız Suvari" tarafından gönderildi. 25.04.2016

© lezzetler.com tarif no:63611 • adı:Hamsili Pilav (Trabzon) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:02