İÇLİ TAVA (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg hamsi
½ kg pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
100 gr. kuru üzüm
5 adet orta büyüklükte soğan
40 gr. dolmalık fıstık
½ demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Nane

Hamsiler ayıklanarak kılçıkları çıkarılır. Yıkanır ve tuzlanır. Bir tencereye yağ konur. Önce iç fıstık, sonra sıra ile kuru üzüm, soğan ve yıkanmış pirinç yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç seviyesine kadar kaynamış su katılarak tencerenin ağzı kapatılır. Pirinç yarı pişme durumunda iken ateş kısılır. Üzerine yağ dökülür. Karabiber. Nane ve maydanoz ilave edilir. İç pilav dinlendirmeye bırakılır. Yağlanmış yuvanlat borcam veya tepsiye hamsiler açılarak sırt kısmı yere gelecek şekilde dizilir. Tepsinin kenarına da hamsiler düzgün bir şekilde yerleştirilir. Hazırlanan iç pilavı tepsiye dökülür. Kaşıkla düzeltilir. Kenarındaki hamsiler pilavın üzerine kapatılır. Ayrıca pilavın üst kısmı tamamen kapanacak şekilde hamsiler dizilir. Kızgın fırında hamsiler kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:32384 • adı:İçli Tava (Ordu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:40