PİLAVLI HAMSİ

1 kilo hamsi
1 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
1 demet dereotu
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz

1- Ayıklanmış pirinç, tuz bir kaba konur. Üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edilip soğumaya bırakılır. Bir kez yıkanıp süzülür.
2- Küçük bir tencereye tereyağı ve sıvıyağ konup rendelenmiş soğan kavrulur. Tuz, karabiber ve pirinç ilave edilir. Et suyu da konduktan sonra pişirilir. 1 çorba kaşığı nane ve kıyılmış dereotu karıştırılıp ocaktan alınır.
3- Kılçığı ayıklanmış hamsi iyice yıkanır. Yağlanmış tavaya hamsinin dış kısmı dışa ve kuyruklan ortaya gelmek suretiyle dizilir.
4- Balıkların üzerine pilavın yansı konur. Pilavın üstüne hamsiyi açarak parlak yüzü dışa gelecek şekilde kuyrukları ortada toplanmak üzere dizilir. Ateşe konulur. Kızarınca düz bir tabakla ters çevrilip diğer yüzü de kızartılır.
5- Artan hamsi de aynı şekilde yapılıp servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:25290 • adı:Pilavlı Hamsi • gönderen:zerzevat • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:36