HAMSİLİ BULGUR PİLAVI

Fatma Yamak

½ kilo hamsi
1,5 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Nane
2 yemek kaşığı tereyağı
½ çay bardağı sıvıyağı

Pilavın hazırlanışı: Tereyağı ve sıvıyağı tencerenize koyun. Yemeklik kestiğiniz soğanları ekleyin, soğanlar ölene kadar kavurun. Bulguru ekleyip 2-3 dakika kadar daha kavurun. Salçayı ekleyin, 1-2 dakika daha kavurun. Bulguru ölçtüğünüz bardakla 2 bardak sıcak su ilave edin. (Üzerini geçecek kadar olmalı) Tuzu ve karabiberi ekleyip pilavın suyunu çekmesini bekleyin. Suyunu çeken pilavı ocaktan alın ve 1 tatlı kaşığı kadar kuru naneyi pilavınıza ekleyin ve pilavınızı karıştırın. Hamsili pilavın hazırlanışı: Hamsileri temizleyin ve kılçıklarını ayırın. Hamsilerin parlak yüzleri aşağıda olacak şekilde yağlamış olduğunuz fırın kabınıza yerleştirin. Hamsilerin üzerine bulgur pilavını ekleyin. Pilavın üzerini hamsilerle ile kapatın. Hamsilerin üstüne gelecek şekilde bir kaç yere tereyağı koyun. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede hamsiler kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:118763 • adı:Hamsili Bulgur Pilavı • gönderen:akarsu • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:20