HAMSİLİ PİLAV

1 kg hamsi
1/2 kg pirinç
3 baş orta büyüklükte soğan
2 kahve fincanı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 kahve fincanı çamfistığı
1 su bardağı ayçiçek yağı
yeteri kadar tuz
300 gr tereyağı

İnce ince doğranmış soğanlar 1/2 su bardağı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. İyice yıkanmış ve süzülmüş pirinç çamfıstığıyla birlikte soğanın içine katılır. 2-3 dakika kavrulduktan sonra 3 su bardağı sıcak su ve yağ katılır. Tencerenin kapağı örtülerek pilav pişirilir. Diğer tarafta kılçıklarından ayrılarak fileto haline getirilir. Ay-çiçek yağı tavaya boşaltılıp kuvvetli ateşte kızdırılır ve hamsiler kızartılır. Kızarmış hamsilerin yarısı tencerenin dibine sırayla dizilir. Pişen ve henüz dinlendirilmemiş durumdaki pilava kuşüzümü katıldıktan sonra pilav hamsilerin üstüne boşaltılır. Pilavın üstüne de kalan hamsiler dizildikten sonra tencerenin kapağı örtülerek pilav kıvılcım ateşinde veya çok hafif ateşte 15 dakika demlenmeye bırakılır. Sonra ters çevrilerek servis tabağına boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

ML® Renkli Hamsili Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10662 • adı:Hamsili Pilav • gönderen:Günseli • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:11