HAMSİLİ PİLAV

1 kilogram hamsi
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet orta boy soğan
250 gram pirinç
Dolmalık fıstık
Kuş üzümü
2 su bardağı sıcak su
Nane
1,5 yemek kaşığı mısır unu
Karabiber
Tuz

Öncelikle hamsilerinizi ayıklayıp, güzelce yıkayın ve süzülmesi için kenara alın. Bu sırada kuş üzümlerini de sıcak suya koyun.
Soğanları küp küp doğrayıp, sıvı yağı kızdırıp içine atın. Soğanlar kavrulup, pembeleşmeye başladığında dolmalık fıstığı da ekleyin ve onları da kavurun. Yıkayıp, süzdüğünüz pirinci tencerenize ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber, nane ve kuş üzümünü ekleyip karıştırdıktan sonra üzerine sıcak suyu ekleyin ve çok az karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Tencerenin altını kısıp, pirinçler suyunu çekene kadar bekleyin.
Hamsili pilavınızı yapacağınız kabın dibini biraz yağlayın ve mısır ununun yarısını kabın dibine serpin. Mısır ununun üzerine hamsilerinizi içleri size bakacak şekilde dizin. Kabın tabanı ve kenarı kaplanınca, hamsilerin üzerine pilavı döküp, kaşıkla düzeltin. Kalan hamsileri de pilavın üzerine kapatıp, pilavı iyice kaplayın. Son olarak kalan mısır ununu üstüne serpin ve 180 derecede önceden ısıttığınız fırına atıp, 30-40 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:141116 • adı:Hamsili Pilav • gönderen:altın file • indirme tarihi:17.05.2024 - 03:29