HAMSİLİ PİLAV

https://acunn.com

800 gram hamsi
100 ml zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
25 gram çam fıstığı
200 gram pirinç
40 gram kuş üzümü
400 ml sıcak su
1 tatlı kaşığı kuru nane
Yarım demet dereotu
1 yemek kaşığı mısır unu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Pirinci ve sap kısımlarını ayıkladığınız kuş üzümlerini ayrı ayrı kaplarda sıcak suda bekletin ardından hamsileri temizleyip, kılçıklarını çıkarın. İyice yıkayıp, sularının süzülmesi için bir süzgeçte bekletin.
Kuru soğanı küçük küçük doğrayın, ardından zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve ara ara karıştırarak, soğanlar yumuşayana kadar, yaklaşık 5 dakika kadar soteleyin.
Çam fıstıklarını ekleyip, arada karıştırmaya devam ederek fıstıklar pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika daha kavurun.
Pirinci, nişastalı suyu gidene kadar yıkayıp süzün ve tencereye pirinci alın; tuz ve karabiber serpip, birkaç kez karıştırın.
Kuru nane ve süzdüğünüz kuş üzümlerini ekleyip, karıştırın ve sıcak suyu ilave edin. Karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Ateşi kısıp, pirinçler suyu çekene kadar iyice pişirin.
Pilavınız pişerken, fırın kabının dibini yağlayın, mısır ununun yarısını ekleyin. Kabın dibini, derileri altta kalacak şekilde hamsilerle kaplayın. Ardından, pilavınızı ateşten alın. İncecik kıyılmış dereotunu ekleyin ve karıştırın. Bekletmeden kapta bulunan hamsilerin üstüne yayıp, bir kaşık yardımıyla düzeltin. Kalan hamsileri ise derileri üstte kalacak şekilde pilavın üstüne dizerek, pilavı tamamen kaplayın.
Hamsilerin üzerine kalan mısır ununu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, hamsilerin üzeri pembeleşene kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Not: Kılçıklarını tamamen temizlediğiniz hamsileri bol suda yıkayıp fazla sularını süzdükten sonra pilav yapımında kullanın.

© lezzetler.com tarif no:153403 • adı:Hamsili Pilav • gönderen:merkür • indirme tarihi:21.05.2024 - 03:23