HAMSİLİ PİLAV

Ümit Usta

1 kg hamsi
2 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı çamfıstığı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 su bardağı sıvıyağ
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Tozşeker
Yenibahar
Tarçın
İsteğe göre; 1 tatlı kaşığı domates salçası
KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

Kuru soğanları ince ince kıyıp, sıvıyağda çamfıstıkları ile birlikte pembeleştirelim.
Daha önceden tuzlu sıcak suda 15 dakika beklettiğimiz pirincin suyunu süzüp, yıkadıktan sonra, tencereye ilave edip, kavuralım.
Yeterince tuzunu, tozşekerini, suda beklettiğimiz kuşüzümlerini, ince kıydığımız maydanozları ve baharatları tencereye ekleyip, üzerine çıkacak kadar sıcak suyu verdikten sonra, ağzı kapalı olarak pişirelim.
Pilav suyunu çekince, altını kısıp, 5 dakika daha beklettikten sonra, ocaktan indirelim.
Balıkları temizleyip, kılçıklarını çıkartalım. Bir miktar tuz ekleyip, karıştırdıktan sonra, sıvıyağda tersli yüzlü kızartalım.
Teflon bir tepsiye kızarttığımız balıkların yarısını, sırtları tepsiye gelecek şekilde dizelim.
Dinlenmiş olan pilavı harmanlayıp, hamsi dolu kaba dolduralım.
En üstüne de sırtları üste gelecek şekilde kalan hamsileri dizip, yerleştirelim.
Ağzı kapalı olarak, fırında veya çok kısık ateşte 10 dakika daha demlendirip, servis yapalım.

Not: Pişirdiğimiz pilavın daha lezzetli olmasını istiyorsanız, pirinçleri kavururken, 1 tatlı kaşığı domates salçası ilave edebilirsiniz. Hamsileri, kızartmadan çiğ olarak da kullanabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:73141 • adı:Hamsili Pilav • gönderen:dobra • indirme tarihi:10.05.2024 - 15:27