HAMSİLİ PİLAV

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tutam nane
4 Adet soğan
1 Tutam tuz
1 Tutam karabiber
1 Tutam maydanoz
1 Su Bardağı pirinç
2 Su Bardağı sıcak su
1 Kg. hamsi

Pilav için soğanları doğrayın ve yağda kavurun. Pirinci yıkayıp ekleyin. Birlikte biraz daha kavurun. Üzerine tuz ve kaynar su ekleyin. Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alın ve biraz soğutun. Üzerine bol maydanoz, nane ve karabiber ekleyin. Hamsileri temizleyip, kılçıklarını çıkartın. Fırın tepsisini yağlayıp, hamsilerin bir kısmını sırtı tepsiye gelecek şekilde yerleştirin. Üzerine pilav döküp tepsiye yayın. Kenarlardan sarkan hamsileri pilavın üzerine kapatın. Kalan hamsileri de pilavın üstüne sırtı dışarı gelecek şekilde yerleştirin. Kesinlikle su koymayın. Orta ısılı fırına verip, hamsiler toplanmaya başlayana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:77484 • adı:Hamsili Pilav • gönderen:satı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:31