HAMSİLİ PİLAV

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. hamsi
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kahve kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın

Hamsilerin kılçıkları çıkarılır, yıkanır ve suyu süzülür.
Diğer tarafta yağın içine soğan ve fıstık konarak, hafif pem-beleşene kadar kavrulur. 20 dakika sıcak suda bekletilen pirincin suyu süzülüp, soğanla birlikte 3 dakika kavrulur. Üzerine 3,5 su bardağı sıcak su eklenip, kuş üzümü, tuz ve şeker konup, kaynayınca altı kısılarak suyu çektirilir. Pilav pişince ateşten alınıp, içerisine baharatlar ilave edilir.
Hamsilerin yarısı, yuvarlak kenarlı bir tepsiye sırt kısmı alta, kuyruk tarafı içe gelecek şekilde dizilir.
Pilavın tamamı, tepsideki balıkların üzerine konup yayılır. Aynı şekilde balıklar, pilavın üzerine dizilir. 200 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirilir.
Kızaran balıklar, fırından alınır. Yuvarlak servis tabağına ters çevrilip, sıcak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:88808 • adı:HAMSİLİ PİLAV • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:07