HAMSİLİ PİLAV

1 kilo ayıklanmış hamsi
2 kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı çam fıstığı
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Tuz, karabiber ve tarçın

Rendelenmiş soğanı zeytinyağı ve tereyağında kavurun. Üzerine çam fıstığını ve pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Kuş üzümünü, bir kesme şekeri, baharatı ve iki su bardağı suyu ekleyin, kapağını kapatıp kısık ateşte 15 dakika pişmeye bırakın. Hamsinin bir kısmını, sırtı yağlanmış fırın kabına doğru gelecek şekilde dizin. İçine az pişen pilavı boşaltın. Kalan hamsileri yine derisi üste gelecek şekilde dizip, 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Servis tabağına ters çevirip, sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:92635 • adı:Hamsili Pilav • gönderen:Rumi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:17