HAMSİLİ PİLAV (RİZE)

http://kuzeydenlezzetler.com

1,5 kilo hamsi
3 adet soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1,5 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Maydanoz
2 su bardağı sıcak su (pilav için)
Tereyağı
Sıvı yağ

İlk olarak pirincimizi sıcak suda tuz ile bekletiyoruz. Kuş üzümlerini de bir kasede yumuşaması için suda bekletiyoruz. Hamsilerin kılçıklarını temizleyip birer parça fileto gibi ikiye ayırıyoruz. Tencereye tereyağ ve sıvı yağ koyup rendelemiş olduğumuz soğanları kavuruyoruz. Fıstıkları da ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Daha sonra tencereye kuş üzümlerini, karabiberi, yenibaharı, tuzu ekliyoruz. Pirinçleri ve suyu da ekleyip pilavımızı kısık ateşte pişiriyoruz. Maydanozların ölmemesi için pilavı pişirdikten sonra ekleyip karıştırıyoruz. Hamsili pilavımızı pişireceğimiz kabımızı (borcam olabilir) tereyağı ile yağlayıp hamsileri dış yüzeyleri borcama gelecek şekilde diziyoruz. İç harcımızı ekleyip tekrar hamsilerimizle üstünü kapatıyoruz. Üzerine çıtır olması için çok az miktarda sıvıyağ döküp 180 derece fırında 25 dakika kızarana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:145508 • adı:Hamsili Pilav (Rize) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:25