HAMSİLİ PİLAV (TRABZON)

1,5 kg hamsi
2,5 su bardağı baldo pirinç
2 yemek kaşığı kuşüzümü
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
2,5 su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci birkaç kez yıkadıktan sonra ılık su ile ıslatın, soğuyana kadar bekletin. Suyunu süzüp kenara alın. Kuşüzümünü bir kaseye alıp sıcak suda 30 dakika bekletin. Suyun süzüp kenara alın.
Hamsileri ayıklayıp boyun kısımlarından tutarak tüm kılçığı hamsilere zarar vermeden çıkarın. Tuz ve karabiber serpin. Orta boy bir fırın kabını tereyağı ile yağlayıp, hamsilerin derileri alta gelecek şekilde fırın kabının kenarlarından sarkıtarak ve kabın ortasını da kaplayacak biçimde sıkıca yerleştirin. Streç filmle kaplayıp buzdolabına alın.
Doğranmış soğanı 3 yemek kaşığı zeytinyağında pembeleşene dek kavurun. Pirinç ekleyip 5 dakika kavurduktan sonra kuşüzümü ve tuzu ilave edin. Üzerine iki buçuk su bardağı su ekleyip, pişmeye bırakın. Suyunu çekince karabiber, tuz ve kıyılmış dereotunu katın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Fırın kabını buzdolabından alıp, içine pilavı yerleştirin. Üzerini hamsilerle sıkıca kapatıp, kenarlardan sarkan hamsileri üstlerine kapatın. Kalan 1 yemek kaşığı zeytinyağını hamsilerin üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:157620 • adı:Hamsili Pilav (Trabzon) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:45