



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ TAVA (ORDU)

Hamsi 1 kg
Pirinç 200 gram
Kuru soğan 1 adet
Kuş üzümü 25 gram
Dolmalık fıstık 25 gram
Sıvıyağ 75 mililitre
Karabiber 3 gram
Pul biber 5 gram
Kuru nane 5 gram
Tarçın 2 gram
Tuz 10 gram
Maydanoz Yarım demet
Su 100 mililitre

İç harç için ince kıyılmış soğan yağda pembeleşene dek kavrulur.

Dolmalık fıstık ilave edilip rengi hafif değişene kadar kavrulur.

Ardından pirinç eklenerek kavurma işlemine devam edilir.

En son üzerine pul biber, kuru nane, karabiber, ince kıyılmış maydanoz, tarçın, kuş üzümü ve su ilave edilerek tencerenin kapağı kapalı şekilde suyunu çekene dek pişirilip dinlendirilir.

Hamsiler temizlenerek kılçıklarından ayrılır ve bir miktar tuzlanır.

Daha sonra yirmi beş santimetre civarı çapta uygun bir tepsinin tabanı yağlanır.

Hamsinin sırt kısmı tepsinin zeminine ve pişme esnasında aralarının açılmaması için hafiften birbiri üstüne gelecek şekilde dizilir.

Tepsinin kenarına da dikey olarak yarısı dışarda kalacak şekilde sıkı sıkı hamsiler dizilir.

Ardından hazırlanmış iç pilav dizilen hamsilerin üzerine konularak eşit bir şekilde yayılır.

Tepsinin kenarından sarkan hamsiler iç pilavın üstüne kapatılarak açıkta kalan kısımlara da kalan hamsiler dizilir.

180 dereceye ayarlı fırında hamsiler kızarana dek pişirilir ve sunum yapılacak kaba ters çevrilerek sıcak olarak servise hazırlanır.

Not: Yemeğin yapımında iri hamsilerin kullanılması tercih edilir. Sunumu ve pişirme yöntemi ustalık ve beceri gerektirmektedir. Ordu içli tava yemeği, Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından 26.07.2023 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür.



© lezzetler.com tarif no:179148 • adı:İçli Tava (Ordu) • gönderen:Gül • indirme tarihi:16.05.2025 - 11:18