

Hamsili Kabaklı Fırın Pilav

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~304 kcal

Açılış 6/10

Rize usulü hamsili kabaklı fırın pilav, hamsiyi kabak ve pirinçle buluşturarak sulu, hafif ve sofralık bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Kabak
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Pirinci berrak su gelene kadar yıkayın.
2. Kabak küçük küpler halinde doğrayın.
3. Pirinci, kabak ve sıcak suyu fırında karıştırın.
4. Hamsileri pilav üstüne tek kat dizin, pirinç eşit pişsin diye yüzeyi kapatın.
5. Kabak 190°C fırında 22 dakika pişirin.
6. Pilav 8 dakika dinlendirip hamsileri bozmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabak ince dilimlemek pilav içinde fazla su bırakmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında imon dilimleri ve yeşil salata sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri