

Hamsili Mısır Pilav

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~292 kcal

Açılış 6/10

Giresun usulü hamsili mısır pilav, pirinci mısırları ve hamsiyle buluşturarak deniz kokulu, tane tane ve hafif bir ana yemek hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Mısırları
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Pirinci yıkayın ve 10 dakika bekletin.
2. Mısırları ve pirinci tencereye alın.
3. Sıcak suyu ekleyip pilav 8 dakika pişirmeye başlayın.
4. Temizlenmiş hamsileri pilav üstüne dizin, karıştırın ve 1 dakika bekletin.
5. Kapağı kapatıp 2 dakika daha pişirin.
6. Pilav 8 dakika dinlendirip geniş kaşıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi son 8 dakikada eklemek pilavınızda dağınıklığı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında oca salatası ve limon sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri