

Hamsili Patatesli Bulgur Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 17/10

Sinop usulü hamsili patatesli bulgur pilavı ince bulguru hamsi ve patatesle buluşturarak deniz kokulu, tane tane ve tok bir ana yemek hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Patates
- 3 su bardağı su

Yapılışı

1. Patatesi küçük küp doğrayın.
2. Patatesi tencerede 5 dakika çevirin.
3. Bulguru ve sıcak suyu ekleyip kaynatın.
4. Pilavı 8 dakika pişirin, bulgur suyu çekmeye başlasın.
5. Temizlenmiş hamsileri pilavı üstüne dizin.
6. Kapağı kapalı 2 dakika pişirin, hamsi dağılımsın diye buharda pişsin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi son 8 dakikada eklemek pilav içinde dağılımsın diye buharda pişsin.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında mayran ve limon dilimleri sunun.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri