

Hamsili Pazı Sarma

Toplam 46 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 18/10

Trabzon hamsili pazı sarma, pazı yaprakları pirinçli hamsi harcıyla sarı buharda pişirerek tuzlu, yumuşak ve kıvılcıklu bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 12 adet Pazı yaprağı
- 300 gr Hamsi fileto
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Pazı yaprakları kaynar suda 1 dakika yumuşatılıp süzülür.
2. Soğan ve pirinci 5 dakika çevirir.
3. Hamsiyi iç harca ekleyip nazikçe karıştırılır.
4. Pazı yaprakları naç koyup gevşek sarı pirinç şişince sarma dağılır.
5. Sarmalar tencereye dizip az sıcak su ekleyin.
6. Sarmalar 20 dakika buharda pişirin.

PÜF NOKTASI

Pazı yaprakları çok kalın bırakılmaması için düzgün bir şekil verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabağa porsiyonlayıp ortada salça ve sumakla, kenarda mevsim sebzesiyle tamamlayın.

Alerjenler

Deniz ürünleri