

Hamsili Pilav

Toplam 95 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 42 dk

6 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 6/10

Hamsili pilav, pirinçli iç harcınaze hamsiyle kalıptıştığı ve Doğu Karadeniz mutfağında denizle tarlayayın1 tabakta buluşturan özel bir yemektir.

Malzemeler

- 700 gr Hamsi
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 35 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.3 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 demet Roka

Yapılış

1. Pirinci yıkayın soğan, tereyağı kuş üzümü ve tuzla iç pilav taban kurun.
2. İç pilavı 12 dakika pişirin ve dereotunu ocaktan alınca ekleyin.
3. Hamsileri temizleyip kalıba alırlar parlak yüzü dışa bakacak şekilde kaplayın.
4. Pilavı kalıba doldurun, pirinç dağılmasın diye sıkırmadaryayın.
5. Kalan hamsilerle üstünü kapatın kenarları çekiştirin.
6. Artvin pilavını 190°C fırında 30 dakika pişirin.
7. Pilavı 10 dakika dinlendirip kalıptarı çevirin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri sıkırmak pilav dilimlenirken formun korunmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında roka salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri