

Rize Hamsili Pilav

Toplam 100 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 42 dk 6 kişilik Zor ~338 kcal Açılış 16/10

Rize hamsili pilav, iç pilav rize hamsiyle kaplanıp fırında piştiği, Karadeniz mutfağında hem gösterişli hem de çok tanınmış bir misafir yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Hamsi
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı Cam fıstığı

Yapılışı

- Hamsileri temizleyip küçük karelere kurutun.
- İç pilav pirinç, soğan ve baharatla yarım pişirin.
- Tepsinin tabanını hamsilerle sıkıca kaplayın pilav tepsiye yapışmasından önce boşluk bırakmayın.
- Pilavın hamsilerin üstüne yayın ve kalan hamsilerle kapatın.
- 190°C fırında 30 dakika pişirin.
- Tepsiyi 8 dakika dinlendirip geniş spatulayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsilerin küçük dikkatle ayıklamak pilavın servis sırasında tütün kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına noka salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Deniz ürünleri