

Hamsili Taze Bezelye Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 7/10

Samsun usulü hamsili taze bezelye pilavı pirinci bezelye ve hamsiyle buluşturarak tane tane, deniz kokulu ve bahar sofraları için uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Taze bezelye
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğanı ince doğrayıp pencerede 3 dakika çevirin.
2. Pirinci yıkayıp bezelyeyle birlikte tencereye ekleyin.
3. Sıcak suyu ekleyip pilavı 18 dakika pişirin.
4. Hamsileri pilavın üstüne dizin, balık yağlarını pirinci karıştırmayın.
5. Kapağı kapalı 4 dakika pişirin.
6. Pilavı 18 dakika dinlendirip bezelyeleri ezmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsili pilavın son 8 dakikasını kapalı bırakmak dağınıklığı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, üzerine sıvı zeytinyağı gezdirip yanından dilimi koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri