

# Kestaneli Hamsi Pilavı

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 16/10

Zonguldak kestaneli hamsi pilavı pirinci hamsi ve kestaneyle buluşturarak tatlı-tuzlu dengesi belirgin bir kıyafet sunar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 250 gr Hamsi fileto
- 1 su bardağı Haşlanmış kestaneye
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

- Soğan tırta ateşte 4-5 dakika hafif renk alana kadar tereyağında çevirin.
- Pirinci ve kestaneyi ekleyin.
- Hamsilerle birlikte 16 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kestaneleri küçük doğramak pilavda baskın cepler oluşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Geniş porselen tabakta, üstüne bir tutam taze maydanoz serpererek dumanlı teter sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Kuruyemiş