

# Rize Hamsili Pazı Diblesi

Toplam 48 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~335 kcal

Açlık bar 8/10

Rize usulü hamsili pazı diblesi, pazı pirinç ve ayı klanı hamsiyi tek tencerede buluşturan hafif, buğulu bir Karadeniz yemeğidir.

## Malzemeler

- 400 gr Ayı klanı hamsi
- 1 demet Pazı
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1.5 su bardağı Sıcak su

## Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
2. Pazı doğrayıp pirinç ve tuzla tencereye ekleyin, 2 dakika çevirin.
3. Sıcak suyu ekleyip pirinç diri kalacak şekilde 12 dakika pişirin.
4. Hamsileri üzerine dizin, kapak kapalı 8-10 dakika buharda pişirin.
5. Limon dilimleriyle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamsiyi en son dizmek balığı parçalanmadan buharda pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve mısır ekmeğiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri