

Trabzon Fırında Hamsili Pilav

Toplam 85 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk 6 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 18/10

Hamsili pilav, iç pilav temizlenmiş hamsiyle kaplayıp fırında zartandereotu ve kuş üzümüyle kokulu bir Trabzon yemeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Hamsi
- 2 su bardağı Pirinç
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Dolmalık istik
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Mısır unu

Yapılışı

- Pirinç 25 dakika 1 litre suda bekletip süzün.
- Soğan ve dolmalık istik tereyağında 5 dakika kavurun.
- Pirinç ekleyip sıcak suyla 12 dakika diri pilav pişirin.
- Kuş üzümü ve dereotunu pilava karıştırın.
- Mısır ununa bulanmış hamsileri kalıba dizi pilav içine doldurun.
- 180°C fırında 30-35 dakika hamsiler kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri kağıt havluyla kurulamak pilav tabanını bulanması önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip limon ve roka ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Kuruyemiş