

Trabzon Hamsili Pilav Tepsi

Toplam 68 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 38 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 10/10

Trabzon hamsili pilav, baharatlı ç pilav'ın hamsilerle kaplı ve zengin bir Karadeniz tepsisidir.

Malzemeler

- 1 kg Hamsi
- 2 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Dolmalık istik
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 demet Maydanoz
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 çay kaşığı Yenibahar

Yapılı

- Pirinci yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletin.
- Soğan ve 1 çay kaşığı zeytinyağında 5 dakika kavurun.
- Pirinç, kuş üzümü ve baharatları ekleyip yarım pişmiş pilav hazırlayın.
- Hamsileri yağlı tepsiye derileri dışa bakacak şekilde dizin.
- Pilavı doldurup 190°C fırında 25-28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsileri sıcak pilavla birlikte servis etmeyi unutmayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon, roka ve turşuyla sıcak dilimleyin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Kuruyemiş