

Hamsili Orman Plavi

Malzemeler

250 gram hamsi
3 su bardagi pirinc
1 bag pazi
3 adet sogan
2 tatli kasigi pul biber
1 tatli kasigi karabiber
3 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Kup kup dogranan 3 sogan tereyaginda kavurulur. 3 su bardagi pirinc iyice yikanip suyu suzulur. 1 bag pazi incecik dogranir ve acisi alinmak icin sicak su koyulan tencerede bekletilir. Yikanan pirincler soganlarla karistirilerek kavurulur. Icine 2 tatli kasigi pul biber, bir tatli kasigi da karabiber serpilir. 250 gram temizlenmis hamsi dilimlenir. Suyu suzulup sikilan pazilar kavurulan sogan ve pirince eklenir ve karistirilir. Dogranan hamsiler de pazi sogan ve pirinle karistirilerek kavurulur. Uzerine sicak su koyularak tencerenin kapagi kapatilip pisirilir. Hamsili orman pilavi sunuma hazirdir.