Rəngli Hamsili Plov

Renkli Hamsili Pilav

Yarım kq. hamsi Balıq
2 Su stəkanı düyü
1 Ədəd quru soğan
1 Ədəd yekə kartof
1 Ədəd kök
1 Çay stəkanı ay çiçək yağı
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
2,5 - 3 Su stəkanı su

Düyü ayırd ediyər, duzlu isti suya isladılar, ən az yarım saat gözlədilər. Hamsilerin baş və kılçıkları çıxarılar, yuyunar, süzgəcə qoyular, suyu yaxşıca süzülər.
Bir qazana ay çiçək yağı qoyular, istilənincə incə doğranmış quru soğan əlavə olunar.
Soğan şəffaflaşınca kiçik küp şəklində doğranmış kök, 5 dəqiqə sonra eyni şəkildə doğranmış kartof əlavə edilər.
Qazanın qapağı bağlı olaraq, orta atəşdə 10 dəqiqə qədər bişirilər, sous qoyular.
Daha sonra hamsi əlavə olunar, bir neçə dəfə çevrildikdən sonra yuyunmuş, suyu süzülmüş düyü qatılar.
Çox qarışdırmadan duz və qara bibər səpilər. Kartofun su çəkmə vəziyyəti göz qarşısında saxlayaraq 2,5 -3 su stəkanı su əlavə olunar.
Rəngli hamsili plovun qapağı bağlanılar. Əvvəl orta atəşdə 10 dəqiqə, sonra batıq atəşdə 12 dəqiqə olmaq üzrə 22 dəqiqə bişirilər.
Atəşdən alınar, qapaq ilə qazan arasına əmici bir kağız bağlanılar. Yarım saat dinlən/istirahət etdikdən sonra, yüngülcə qarışdırılar, süfrəyə gətirilər.

Not: Hamsi tez bişən bir balıq olduğu üçün əvvəldən bişirməyə ehtiyac yoxdur.