

Patatesli Gendime Pilavı

Toplam 549 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 58 dk

4 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 6/10

Malatya usulü patatesli gendime pilavı dövme buğday patates ve soğanla buluşturarak tane tane, tok ve ev usulü bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Gendime
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Salça
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Gendimeyi gecedен 1 saat önce süzün.
- Gendimeyi tencerede 35 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Patatesleri küp doğrayın tereyağında 5 dakika çevirin.
- Gendime, patates, tuz ve sıcak suyu birleştirin.
- Pilavı 8 dakika kısık ateşte pişirin, gendime taneleri patlamadan yumuşasın.
- Tencereyi 10 dakika dinlendirin ve tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri küçük küp doğramak gendimeyle aynı sürede pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patatesli gendime pilavını sıcak kabağa alıp patates küplerini gendimenin üstünde bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt