

Patatesli Gendime Pilavı

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 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

Yapılışı

- Soğan küçük doğrayıp patatesleri zar büyüklüğünde kesin.
- Soğan tencerede çevirin, salçayı patatesi ekleyip 3 dakika kavurun.
- Gendimeyi ilave edin, taneler yağla kaplanana kadar kısaca çevirin.
- Suyu döküp kapağı kapatıp pilavı 18-20 dakika kısık ateşte pişirin.
- Patatesler yumuşandıktan sonra 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri küçük küp doğramak gendimeyle aynı sürede pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmeğe ve yanına taze yeşillikleriyle derin tabakta verir.

Alerjenler

Gluten