DÖVME PİLAVI (MALATYA)

Malatya Valiliği

500 gr dövme (gendime)
1 çay bardağı ıslatılmış nohut
1 çay bardağı kuru fasulye
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası veya 4-5 tane domates
2 baş kuru soğan
4-5 tane yeşilbiber
Tuz
Karabiber

Akşamdan ıslattığınız dövme, fasulye ve nohudun; üzerini 2-3 parmak kadar geçecek kadar su ile ocağa koyun. Tuzunu atın ve suyunu çektirerek haşlayın.
Diğer tarafta geniş bir tavada yağ ile yemeklik olarak doğranmış soğanı sarartın.
Doğranmış yeşilbiberi de birkaç kez karıştırdıktan sonra kabukları soyup ufak doğranmış domates veya domates salçası ilave edin.
Domatesli harcı hazırladıktan sonra haşlanmış olan dövme karışımını ilave edilip gerekirse tuz atarak harmanlayıp servis tabağına alın.
Üzerine karabiber dökerek servis yapın. Salata ve ayran ile yiyin.

Not: Dövme, ocağa koyulduktan sonra pişinceye kadar, tencerenin dibine kaşık değmezse tencere dibini tutmaz. Ancak kaşık değdirilmişse ara ara karıştırmak gerekir. Dövme pilavı, nohut ve fasulye kullanmadan pişirilirse Pütürge ilçesine ait keşkek pilavı olur.



© lezzetler.com tarif no:85867 • adı:Dövme Pilavı (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:46