GENDİME PİLAVI

MALZEMELER
2 su bardağı aşurelik buğday (Gendime veya yarma da denir)
1 su bardağı beyaz kuru fasülye (şeker fasülyesi)
500 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ
Bir gece önceden aşurelik buğday ve şeker fasülyesini aynı kap içinde bol soğuk suyla ıslatın.
Ertesi sabah yıkayıp, süzdürdüğünüz aşurelik buğday ve fasulyeyi bir tencereye, üzerine 3-4 parmak çıkacak kadar su ilavesiyle pişmeye bırakın. Asla tuz atmayın çünkü sertleşir. İyice pişen aşurelik buğday ve fasülyeyi süzdürün bir kenarda beklemeye alın.
Bir tencereye kuşbaşı etleri koyun, yağı ekleyin ve sürekli karıştırarak 7-8 dakika kadar soteleyin.
İnce kıyılmış soğanlara baharatları ekleyip, 5-6 dakika süresince kavurmaya devam edin.
3 su bardağı suyu ilave edip, pişirmeye bırakın. Su kaynamaya başlayınca buğday ve fasülyeyi ekleyip, orta hararetli ateşte pilavı pişirin. Pilav suyunu çekince, kısık ateşte 7-8 dakika gibi pişirip, altını söndürün ve demlenmeye bırakın.
20-25 dakika demlenen ve dinlenen pilavı tahta kaşıkla ezmeden karıştırıp, havalandırın ve servise sunalım.

Fotoğraf "aile hekimi" tarafından gönderildi. 16.05.2019

© lezzetler.com tarif no:6038 • adı:Gendime Pilavı • gönderen:gülbin • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:36