ETLİ NOHUT

Malzemeler:
Yarım kg kemikli kuzu eti
3 su bardağı nohut
2 adet kuru soğan
3 adet sivri biber
2 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı et suyu

Yapımı:
Akşamdan nohut ayıklanır, yıkanır, üzerini 2 parmak geçecek kadar suya ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu ile yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye yağ ve ince doğranmış soğan konur, pembeleştirilir. Et eklenir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 20 dakika kadar pişirilir. Daha sonra iri doğranmiş sivri biber eklenir. Biber sararınca küp şeklinde doğranmış domates, tuz ve salça eklenir. 5 dakika sonra nohut ve et suyu katılır. Kapaklı olarak, 15-20 dakika daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:17900 • adı:Etli Nohut • gönderen:zeliş • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:31