ETLİ NOHUT

Ümit Usta

400 gram nohut
250 gram kuşbaşı koyun eti
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1/2 paket margarin
Yeterince tuz

Bir gece önceden suda beklettiğimiz nohutları, bol suda haşlayıp süzelim.
İnce ince kıydığımız kuru soğanlan, margarin yağında pembeleştirelim.
Etleri, soğanlara ilave edip suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım.
Salçaları ve yeterince suyu da tencereye ekleyip, etler biraz yumuşayıncaya kadar pişirelim.
Etler yarı pişince, yeterince tuzu ve nohutları da tencereye ilave edip, nohutlar iyice yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirmeye devam edelim. Yemeğimiz pişince, ocaktan indirip, sıcak olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:57386 • adı:ETLİ NOHUT • gönderen:cemre • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:38