KAVRULMUŞ NOHUTLAR

500 g nohut
90 cl (6 çorba kaşığı) zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
bir tutam tuz

Nohutları bir tencerede bol suyla yıkayıp, bir süzgece aktararak suyunu süzdürdükten sonra, iki tabanlı büyük bir tencereye koyun. Tencereye, üstlerini 5 cm kaplayacak kadar su ekleyip, su yüzeyine çıkan nohutları delikli kepçeyle alıp atın. Tencereyi ateşe oturtup, kapağını hafifçe aralık bırakarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca nohutları 2 dakika daha pişirip, ocağı söndürerek tencerenin kapağını sıkıca kapatın ve nohutların suyu iyice çekmeleri için en az 1 saat bekletin (bunun yerine nohutlar bir gece soğuk suda bekletilip, tarife buradan başlanabilir). Suyu emerek şişmiş nohutları tencereden bir süzgece aktarıp, sularını iyice süzdürdükten sonra, yeniden tencereye koyun. Üstlerini 5 cm örtecek kadar su ekleyip, tencereyi ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, nohutları orta ya da kısık ateşte iyice yumuşayana kadar (45 dakika -1 saat) pişirin (arada suyunu çekerse, su ekleyin). Tencereyi ateşten alıp, iyice pişen nohutları bir süzgeçte süzdükten sonra bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyan nohutları bir kâğıt havlu üstünde iyice kurutun. Zeytinyağını kalın dipli birtavada ısıtıp, yağ cızırdamaya başlayınca nohutları koyun ve tavayı sürekli ileri geri sallayarak birkaç saniye kızartın.
Sarmısağı katıp, karıştırdıktan sonra, ateşi biraz kısın. Ara sıra tavayı sallayarak ve bir kaşıkla karıştırarak nohutları altın sarısı bir renk alana kadar (20-25 dakika) kızartın (nohutlar sıçramaya - çatırdamaya başlarsa, ya tavanın kapağını örtün ya da ateşi iyice kısın).
Birkaç büyük havluyu tezgâha üst üste serin. Tavayı ateşten alıp, delikli kepçeyle nohutları kâğıt havluların üstüne çıkarın. Üstlerine de bir kâğıt havlu serip, elinizle üstten ovalayarak bütün fazla yağlarını bırakmalarını sağlayın. Nohutları soğutmadan bir kâseye koyup, toz kırmızıbiberi ve tuzu ekleyerek karıştırın. Tavada yağ kalmışsa döküp, bir mutfak havlusuyla tavayı silin. Nohutları yeniden tavaya koyup, tavayı sallayarak biraz daha ısıttıktan sonra, tavayı ateşten alın. Nohutları çukur bir tabağa,aktarıp, sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28011 • adı:Kavrulmuş Nohutlar • gönderen:Sefer Tası • indirme tarihi:20.04.2024 - 14:10