LEZİTA SUCUKLU ACILI NOHUT

2 su bardağı nohut
1 adet Lezita Vakumlu Kangal Sucuk
1 kuru soğan
2-3 kaşık sıvıyağ
1 çorba kaşığı ev yapımı biber salçası
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı acı pul biber
Tuz, karabiber

Nohutları akşamdan ıslatın. Süzüp tencereye veya düdüklü tencereye koyup üzerini 2 parmak geçecek kadar su ekleyin ve nohutlar yumuşayana kadar haşlayın.
Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Bir tavada sıvıyağı ısıtıp soğanı ilave edin ve yumuşayana kadar kavurun. Biber salçasını ve pul biberi ekleyip soğanla beraber kavurun. Salçalı soğanı nohuta ilave edin. Tuz ve kimyon ekleyip kısık ateşte bir taşım kaynatın. Lezita kangal sucuğu dilimler halinde kesin. Yuvarlak dilimlerden bir kaçını bütün bırakın diğerlerini küçük küçük doğrayın. Yanmaz, yapışmaz bir tavayı kızdırıp sucukları yüksek ısıda yağsız olarak 1-2 dakika pişirin. Hemen tencereye boşaltın. Yemeği karıştırıp bir taşım daha pişirdikten sonra 15-20 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Sucuklu Nohut için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:53755 • adı:Lezita Sucuklu Acılı Nohut • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:46