NOHUTLU OYLAT MAKARNASI

Sahrap Soysal

Malzemeler
1 paket burgu veya kalem makarna (herhangi bir cins makama kullanabilirsiniz)
2 su bardağı haşlanmış nohut (konserve nohut da kullana bilirsiniz ama kabuklanın soyun)
250-300 gr az yağlı dana kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1-2 adet yeşil tatlı sivri biber
4 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet orta boy domatesin rendesi (varsa 5 yemek kaşığı domates püresi)
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber (veya acisso- tabasco sos ilave edebilirsiniz)
1 su bardağı rendelenmiş eski kaşarpeyniri (İzmir teneke tulumu ya da mihalıç peyniri de kullanabilirsiniz)

Yapılışı
Orta boy bir tavaya (vok tava öneririm) zeytinyağı ve kıymayı koyun. Orta ısılı ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, kıymanın rengi kahverengileşinceye kadar, 4-5 dakika kavurun. Üzerine incecik yemeklik doğranmış soğan ve pirinç tanesi dilimlenmiş sarımsakları ekleyin. Yine kanştırarak otta ısılı ateşte 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin. İnce halka doğranmış sivribiber, rendelenmiş domates, kırmızı biber, kimyon, tuz ve karabiberi de ilave edin. Suyu süzülmüş konserve nohutları katıp kanştınn. Yaklaşık 4-5 dakika daha pişirdikten sonra nohutlu kıymalı harcı ocaktan alıp, bir kenarda bekletin. Diğer taraftan makarnayı 10 bardak tuzlu ve kaynar suda 10 dakika kadar haşlayın. Süzdürün ve 1 bardak kadar haşlama suyundan ayırıp makarnayı tenceresine geri aktarın,
Ayırdığınız makarna suyunu tavadaki kıymalı harcın içine katıp kanştınn. Sonra da bu kıymalı nohutlu harcı tenceredeki makarnaların içine aktarıp, karıştırın. Üzerine kaşarpeynirini serpiştirip servise sunabilirsiniz.

Not: Konserve ya da haşlanmış nohutları iki elinizin arasında birbirine sürtüp kabuklarını kolayca soyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:41766 • adı:Nohutlu Oylat Makarnası • gönderen:sultan09 • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09