NOHUTLU PEHLİ KEBAP (KAYSERİ)

Malzemeler
2 su bardağı nohut
1 adet pirzola sırtı (1,5-2 kg civarında) (ikili üçlü parçalar halinde hazırlanmış olmalı)
3-4 adet orta boy domates
4-5 adet tatlı yeşil sivribiber
6-7 diş sarımsak
3 adet orta boy kuru soğan
25-30 gr bitkisel margarin (tereyağı da kullanabilirsiniz)
Varsa 2 tatlı kaşığı kuru biberiye (taze biberiye de kullanabilirsiniz)
2 çay kaşığı tuz, karabiber

Hazırlanışı
Nohudu akşamdan bol suyla ıslatın.
Ertesi gün, bol suyla iyice yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzün. Avuçlarınız arasında sürterek kabuklarını çıkarın.
Margarin ya da tereyağını geniş bir çelik tencerede kızdırıp parçalanmış pirzolaları kızgın yağda önlü arkalı 5 dakika kızartın.
Üzerine incecik yarım halkalar halinde doğradığınız soğanları ve iri iri doğradığınız sarımsakları ekleyin. İncecik halkalar halinde doğradığınız yeşil biberleri de katıp sürekli karıştırarak 10 dakika kadar pişirin, soyup tavla zarı formunda doğradığınız domatesleri de ekleyip karıştırın. 5 Son olarak, tuz, karabiber ve 5 su bardağı sıcak suyu ilave edin. Biberiyeyi de ekledikten sonra, kısık ateşte, etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.
Haşlayıp kabuklarını soyduğunuz nohutları servis tabağına alın. Üzerine etleri sosuyla birlikte aktarın ve sıcak sıcak olarak servise sunun. Üzerine kırmızı pul biberde serpiştirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:54927 • adı:NOHUTLU PEHLİ KEBAP (Kayseri) • gönderen:hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:10