NOHUTLU PİLİÇLİ PIRASA

MALZEMELER
2 piliç gögsü (kemiksiz)
1 adet soğan
250 gram ispanak
1 adet havuç
1 çorba kasigi tereyağı
3-4 çorba kasigi galeta unu
1 yumurta
1 su bardagi sivi yag
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI
Ön hazirlik olarak aksamdan islatilmis nohutlari basinçli bir tencerede haslayarak, bekletin. Tavaya 2-3 kasik sivi yag aktararak kiymayi renk degistirene dek kavurun. Ayri bir tavada sivi yagi ve tereyağını kizdirarak için yuvarlak dilimlenmis pirasalari yari yariya yumusayana dek pisirin. Tencerenin içine kiymayi aktarip, yayin. Üzerine haslanmis nohutlari ekleyin. Dometesleri yuvarlak dilimleyip, nohutlarin üzerine dizin. 1 su bardagi sicak tuzlu suyu tencereye aktarin ve kisik ateste ve kapakli olarak (karistirmadan) pisirin. Tencereyi düz servis tabagina ters çevirerek, servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:51625 • adı:NOHUTLU PİLİÇLİ PIRASA • gönderen:Dara'lı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:35