NOHUTLU PIRASA SARMASI

Malzeme:
200 gram haşlanmış nohut
2 adet soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1/2 demet maydonoz
1/2 demet Dere otu
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 kase sarımsaklı yoğurt

Pırasaların baş kısımlarını yaklaşık 10 cm uzunluğunda kesin. Kestiğiniz parçalara bıçakla boydan boya derince çizik atın. Kaynar suda haşladıktan sonra süzün. Ayrı bir tencerede ince doğranmış soğanları biber salçası ve zeytinyağı ile hafifçe kavurun. Baharatı, kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyerek karıştırın. İyice yıkanıp suyu süzdürülmüş pirinci ve haşlanmış nohudu ilave ederek karıştırmaya devam edin. 1 bardak sıcak su ekleyin. Ocaktan alın. Ilınmaya bırakın. Haşlanmış pırasa yapraklarından bir tanesini avucunuzun içine alın ve hazırladığınız iç malzemeden doldurup tencereye yerleştirin. Malzeme bitene dek aynı işlemi uygulayın. En son nar ekşisi gezdirin ve üzerlerini kapatacak kadar sıcak su ilave edin. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:51047 • adı:Nohutlu Pırasa Sarması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:03