NOHUTLU PİYAZ

2 çay fincanı nohut
1 çay fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 baş soğan
1 diş sarımsak
Biraz tuz, karabiber
3 adet domates
2 adet katı pişmiş yumurta

Nohutu bol suda akşamdan ıslatın ve yıkayıp süzerek 2 litre suyla bir tencereye koyun. Pişirme sonunda tuzunu ilave edin. Bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyup, ısıtın. İncecik doğranmış soğanı ekleyerek yağda hafifçe öldürün. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra fındık büyüklüğünde doğrayarak, kavrulmakta olan soğana ekleyin. Birkaç dakika sonra süzülen nohutları bir kepçe kadar pişirme suyuyla birlikte tencereye koyun ve hafif ateşte 15-20 dakika kadar kaynatın. Ezilmiş bir diş sarımsak, katı pişirilerek ince kıyılmış yumurta, tuz ve karabiberi tencereye attıktan sonra, kapağını kapatarak 10 dakika kadar yine hafif ateşte pişirin. Ilık olarak servis yapın. Nohut piyazı, ayrıca nohutlar fasulye gibi haşlanıp, yumuşak pişirildikten sonra, aynı malzeme ile hazırlanabilir.

© lezzetler.com tarif no:72344 • adı:Nohutlu Piyaz • gönderen:fevziye kuş • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:45