NOHUTLU TÜRLÜ

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- ½ kg pırasa
- 1 adet patates
- 3 adet kabak
- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 4 adet taze soğan
- 1 su bardağı nohut = 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- ½ demet dereotu
- 2 su bardağı su
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Nohudu bir gece önceden ıslatıp tuz eklemeden aynı su ile haşlayın.
2. Patatesi, havucu ve kabakları ayrı ayrı rendeleyin.
3. Bezelyeyi haşlayın.
4. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
5. Dereotunu, sarımsakları, pırasaları ve taze soğanları ayrı ayrı kıyın.
6. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine piyazlık kuru soğanı ve kıyılmış pırasaları koyup soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları, rendelediğiniz patatesi, kabakları ve havucu koyup sote etmeye devam edin. En son olarak içine haşlanmış nohudu, ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi, kimyonu, tuz ve karabiberi koyup karıştırın. Suyu, kıyılmış dereotunu ve taze soğanı koyup kısık ateşte pişirip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28634 • adı:Nohutlu Türlü • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:59