NOHUTLU VE ETLİ KEREVİZ

Malzeme:
2 su bardağı nohut
500 gram saplı kereviz
500 gram dana kuşbaşı
2 adet soğan
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
1 adet limon
Tuz
pul biber

Bir gece öncesinden nohutları ayıklayıp suda bekletin. Islattığınız nohutların suyunu süzüp haşlayın. Diğer tarafta kuşbaşı etleri bir tencereye alın. Kısık ateşte suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Kerevizlerin kabuklarını soyun. Saplarıyla birlikte çok ufak olmayan parçalar halinde doğrayın. Kerevizleri kararmamaları için limon suyu ilave edilmiş su dolu bir kapta bekletin. Soğanları ve domatesleri yemeklik doğrayın. Derin bir tencerede soğanları zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri ve salçayı da tencereye ilave edip bir süre karıştırın. Sırasıyla nohut, kereviz ve etleri tencere ekleyin. Tuz ve kırmızı pulbiberi ekleyip malzemelerin üstüne çıkacak kadar su ilave edip pişirin.

© lezzetler.com tarif no:48652 • adı:Nohutlu ve Etli Kereviz • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:08