PAÇALI NOHUT

8 keçi paçası (temizlenmiş)
6 su bardağı su
250 gr nohut (tuzlu suda bir gece bekletildikten sonra yıkanıp, süzülmüş)
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
2 büyük soğan (ince doğranmış)
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkartılmış ve kuşbaşı doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz

Önce paçaların üstündeki kılları hafif ateşte ütüleyiniz. Ütülenmiş paçaları bol suda yıkayınız. Yağı büyükçe bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip 3-4 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar kızartınız. Suyu, paçaları, domatesi, domates salçasını, tuzu ve nohutları ekleyip, malzemeyi tencerenin ağzı kapalı olarak 3,5-4 saat, nohutlar yumuşayana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi derin bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63006 • adı:Paçalı Nohut • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:59