PIRASALI ETLİ NOHUT

200 gram kuzu kuşbaşı
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 adet pırasa
1 soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
Et suyu
Tuz
Üzeri için:
Nane, kimyon, pul biber

Kuzu etini bir tencere içerisine alın. Üzerine 3 parmak geçecek kadar su ilave edip lokum gibi olana kadar pişirin. Suyunu çorbada kullanmak üzere ayırıp etleri kemiklerinden ayırın. Doğranmış soğan, sarımsak ve pırasayı, tereyağında 2-3 dakika kavurun. Ardından unu ekleyip çırpma teli ile karıştırarak kavurmaya devam edin. Domates ve biber salçasını döküp 1 dakika daha karıştırın ve 1 bardak soğuk dökün. Çırpma teli ile hızlıca karıştırarak kıvamını açın. Et suyunu döküp karıştırın. Haşlanmış nohutu da içine ekleyip dibine tutmaması için aralıklarla karıştırmaya devam edin. Suyunu, tuzunu, kıvamını ayarlayın ve servis kabının içerisine alın. Üzerine pul biber, nane, kimyon serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:81978 • adı:Pırasalı Etli Nohut • gönderen:bebecan • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:45