SUCUKLU NOHUT (DÜDÜKLÜ)

Yarım kangal sucuk
2 su bardağı nohut
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut düdüklüde haşlanır, suyu süzülür. Soğan çentilir. Sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve yarım daire şeklinde doğranmış sucuk katılır. 1-2 dakika sonra nohut eklenir. 1,5 su bardağı su konur. Kapak kapatılır. 25 dakika pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:85234 • adı:Sucuklu Nohut (düdüklü) • gönderen:fatoş nur • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:59