SUCUKLU NOHUT

1 kangal sucuk
2 tane kuru soğan
2 dal yeşil soğan
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı şeker
4,5 su bardağı et suyu veya bulyon
1 tatlı kaşığı tuz

Nohutu akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip bir taşım kaynatın ve süzün. Sucuğu iri küpler halinde doğrayın. Kuru ve taze soğanları da kıyın.
Tereyağını tavada eritin. Kuru soğanı ilave edip pembeleştirin. Sucuk ve taze soğanı ekleyin. Karıştırdıktan sonra ocaktan alın.
Domates salçasını 2 kaşık su ile ezin. Nohutu tencereye alıp salça, tozşeker, tuz ve üzerini örtecek kadar su ekleyerek kaynamaya bırakın.
Kısık ateşte nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Sucuklu karışımı ilave edip 10 dk. daha pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:103298 • adı:Sucuklu Nohut • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:03