ZEYTİNYAĞLI NOHUT

2 su bardağı nohut
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Kıyılmış maydanoz

Nohut düdüklüde haşlanır. başka bir tencerede yemeklik doğranmış soğan zeytinyağında kavrulur. Üzerine yarım halka doğranmış havuç konur. Havuç yumuşayana kadar kavrulur. Az suyu ile birlikte nohut katılır. Şeker ve tuz eklenir. Kapaklı olarak 15 dakika daha pişirilir. Ilık olarak servis yapılırken maydanozla süslenir.

© lezzetler.com tarif no:74029 • adı:Zeytinyağlı Nohut • gönderen:kutu kutu pense • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:48