



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHAKHCHOUKHA (CEZAYİR)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram un
1 tatlı kaşığı tuz
Su (hamuru yoğurmak için)
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Etlı sos için:
500 gram kuzu eti (kemiksiz ve kuşbaşı doğranmış)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
3 adet domates (rendelenmiş)
2 adet havuç (doğranmış)
2 adet patates (doğranmış)
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı zerdeçal
Tuz ve karabiber (damak tadına göre)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 litre su veya et suyu
1 adet kurutulmuş limon (isteğe bağlı)
200 gram nohut (önceden haşlanmış)

Unu geniş bir kaba alın ve tuzu ekleyin. Yavaş yavaş su ekleyerek sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru eşit parçalara ayırın ve her bir parçayı ince bir yufka şeklinde açın. Yufkaları önceden ısıtılmış tavada her iki tarafını da hafifçe kızartın. Yufkalar piştikten sonra küçük parçalar halinde kırarak bir kenara alın. Zeytinyağını geniş bir tencerede ısıtın. Kuzu etlerini ekleyin ve her tarafı iyice kızarana kadar kavurun. Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyin, soğanlar yumuşayana kadar soteleyin. Rendelenmiş domates, havuç ve patatesi ekleyin. Karıştırarak sebzelerin yumuşamasını sağlayın. Kimyon, kırmızı biber, zerdeçal, tuz ve karabiberi ekleyin. Baharatlar iyice karışana kadar pişirin. Su veya et suyunu ekleyin ve karışımı kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra altını kısın ve kısık ateşte etler iyice yumuşayana kadar pişirin. Haşlanmış nohudu ve kurutulmuş limonu ekleyin. Sosu birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın. Kırılmış yufka parçalarını geniş bir servis tabağına yerleştirin. Hazırladığınız etli sosu yufkaların üzerine dökün ve iyice karıştırarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:179581 • adi:Chakhchoukha (Cezayir) • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 08:34