ETLİ NOHUT

https://multicooker.com

Nohut 250 gr
Kuzu (veya dana eti) 300 gr
Soğan 100 gr
Tatlı biber 100 gr
Kırmızı acı biber (pul) 3 gr
Bitkisel Yağ 30 ml
Domates salçası 20 gr
Tatlı biber salçası 20 gr
Su 2 Lt
Tuz
Baharatlar

Nohudu 8-12 saat suda bırakın. Soğan, et ve tatlı biberi 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su (1 litre) dökün ve nohutu koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK, sıcaklığı 100°C, pişirme süresini 40 dakika olarak ayarlayın ve «Start» tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin, sonra "İptal/Isıtma" tuşuna basın. Nohutu kevgire dökün ve ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye soğan, biber ve eti koyun. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra "İptal/Isıtma" tuşuna basın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine nohut, pul biber, salça, biber salçası, tuz su ve baharatı ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ pişirme süresini 40 dakika olarak ayarlayın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.