ETLİ NOHUT

500 gr nohut (üstünü 5 cm aşacak kadar su ve 3 çorba kaşığı tuz konulup, karıştırılarak bir gece bekletilmiş)
250 gr kemiksiz koyun eti (kuşbaşı doğranmış)
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
2 iri soğan (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
7 su bardağı et suyu ya da su
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Tuzlu suda bir gece bekletilmiş nohutları 3-4 kez bol suda yıkadıktan sonra, orta boy bir tencereye koyup üstünü 2 cm aşana kadar su doldurunuz. Tencereyi kapağı kapalı olarak orta ateşe oturtup, 1 saat haşlayınız. Nohutları haşlandıktan sonra kevgirden süzüp, suyunu atınız.
Orta boy bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Kuşbaşı etleri tencereye alıp 3-4 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar, karıştırarak kavurunuz. Soğanları ekleyip 2 dakika daha kavurup, salçayı, su ya da et suyunu, tuzu, kırmızıbiberi ve süzülmüş nohutları katınız; tencerenin kapağı kapalı olarak ağır ateşte 2 saat pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, etli nohutunuzu bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63003 • adı:Etli Nohut • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:04