



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUDU HIZLI PIŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

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

Nohutu haşlamak yemek menünüzü kolaylaştırabilir. Haşlanmış nohutun fazlasını dondurucuya koyarak sonrasında kullanabilirsiniz. Nohutu hızlı pişirmenin birkaç püf noktası var.

Nohutu pişirmeden önce suyla yıkayın ve akşamdan soğuk suya koyun. Sabaha kadar bekleyen nohut su çeker ve yumuşar. Bu da kolay pişmesini sağlar. Bir gece boyunca soğuk suda bekleyen nohutlar sabaha pişmeye hazır hale gelir. Nohutun suda ayrılan kabukları da alınarak atılır.

Nohutları beklettiğiniz soğuk suyun içine bir çay kaşığı karbonat da ekleyebilirsiniz. Karbonat nohutun dış kabuklarını suya göre daha fazla yumuşatarak daha kolay pişmesini sağlar.

Haşlama suyuna ekleyeceğiniz birkaç damla limon suyu da nohutların pişerken daha hızlı yumuşamasını sağlar.

