NOHUT PÜRESİ

Michael Montignac

300 GR NOHUT
1 SOĞAN (USTUNE 3 KARANFİL SAPLANMIŞ)
1 DEFNE YAPRAĞI
1 GARNİ BUKETİ
50 GR LEBNE PEYNİRİ
MUSKAT
KAYA TUZU
TUZ
KARABİBER

Nohutları bir gece soğuk suda bekletin. Sonra bunları bir tencereye koyun. İçine biraz kayatuzu, karanfilli soğan, defne yaprağı, garni buketini ekleyip üzerlerini örtecek kadar soğuk su ilave edin.
Önce kaynatın, kaynaymca ateşi kısıp 1 saat yavaş yavaş pişirin.
Nohutlar iyice pişince süzün ve miksere koyup püre yapın. Sonra pürenizi süzgeçten de geçirin. Püreye labne peynirini katın ve çok hafif ateşte ısıtın. (Kaynamasın.) Üzerine bir tutam muskat, tuz biber ekin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72631 • adı:NOHUT PÜRESİ • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:03