



NOHUTLU ETLİ KİNOA PİLAVI

<https://tafed.org.tr>

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 yemek kaşığı salça
2 su bardağı kinoa
3 yemek kaşığı tereyağı
200 gr kuşbaşı kuzu eti
3,5 su bardağı et veya tavuk suyu
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
2 adet sivri biber
2 diş sarımsak
1 adet domates
Hazırlanışı

Kinoalar yıkanıp süzülür.

Sarımsak, soğan, biber ve domates ince bir şekilde doğranır ve tereyağında kavrulur.

Minik kuşbaşı doğranmış kuzu etleri ve kinoalar ilave edilip 5-6 dk. kavrulduktan sonra domates, salça, tuz ve karabiber eklenir.

Haşlanan nohutlar da ilave edildikten sonra suyu eklenir.

Suyunu çektikten sonra sıcak olarak servise sunulur.

