



NOHUTLU PIRASA

- 1 kilo pırasa
- 1 çorba kaşığı salça
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 adet domates
- 1 adet havuç
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı kişniş

Tencereye yağı koyup kızdırın. Üzerine küçük vevv doğranmış pırasaları ekleyin. Salça haşlanmış nohut, rende domates ve havucu da içine ekleyin, suyunu verip pişmeye bırakın. Baharatlarını da üzerine serin ve 30 dakika kadar pişirin. Sıcak ya da soğuk ikram edebilirsiniz.

