ZEYTİNYAĞLI KÖNGER

Bir buçuk su bardağı nohut
1 kg könger
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
1 tatlı kaşığı un
Yarım limon

Köngerleri 2 saat önceden ıslatın. Üzerini bıçakla sıyırıp, içinin özünü ayırın. Küçük doğrayın. Zeytinyağında soğan ve sarımsaklarla kavurun. Un, limon suyu ve üzerini geçecek kadar su ilave edip. kaynamaya bırakın. Pişince, önceden haşlanmış nohutları ilave edip. birlikte 2 dakika kadar kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:8412 • adı:Zeytinyağlı könger • gönderen:general • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:19