

Etili Nohut

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 9/10

Kuşbaşı ile pişirilen klasik nohut yemeği. Pilavın iyi dostu.

Malzemeler

- 2 su bardağı Nohut (haşlanmış)
- 300 gr Kuşbaşı dana eti
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Eti tereyağında ısıtın, soğan ekleyip birlikte kavurun.
- Salçayı ekleyin ve kokusu çikana kadar 1-2 dakika çevirin.
- Haşlanmış nohudu ve sıcak suyu tencereye alın.
- Yemeği kısık ateşte 45-60 dakika pişirin.
- Tuz ve karabiberi ekleyip birkaç dakika daha tutun.

PÜF NOKTASI

Nohutu ön haşladıktan sonra ekleyin; 25 dakikada ikisi de aynı anda kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı, turşu ve az soğan salatasıyla öğle sofrasında servis olun.

Alerjenler

Süt