

Isparta Dirgit

Toplam 1575 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 18/10

Isparta dirgit, aşurelik buğday, nohut ve kuru fasulyeyle birlikte pişiren, düşün ve imece sofralarında görülen sade bir bakliyat yemeğidir.

Malzemeler

Yemek için

- 1.5 su bardağı Aşurelik buğday
- 0.8 su bardağı Nohut
- 0.8 su bardağı Kuru fasulye
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 7 su bardağı Sıcak su

Servis için

- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Buğday, nohut ve kuru fasulyeyi bir gece ayrı kaplarda ıslatın.
2. Bakliyatları süzüp tencereye alın.
3. Sıcak su ekleyip 45 dakika yumuşayana kadar pişirin.
4. Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında 6 dakika kavurun.
5. Kavrulmuş soğanı tencereye ekleyin.
6. Tuz ve karabiberle lezzetlendirip 15 dakika daha pişirin.
7. Dirgiti pul biberle 11 dk servis edin.

PÜF NOKTASI

Buğday, nohut ve fasulyeyi bir gece ıslatma pişirme sürelerini eşitler.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, ayran ve kuru soğanla 11 dk servis edin.

Alerjenler

Gluten