

Kayseri Pastırması Nohutlu Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~365 kcal

Kayseri usulü pastırması nohutlu tava, haşlanmış nohudu çemen kokulu pastırma ve domatesle kısık ateşte pişirilen doyurucu bir ana yemeğe çevirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 100 gr Pastırma
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Soğan tereyağında 4 dakika yumuşatın.
- Domatesi ekleyip suyunu çekene kadar 6 dakika pişirin.
- Nohudu tavaya katıp 8 dakika ısıtın.
- Pastırmayı 2 dakikada ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pastırmayı tavaya saklamak çemen kokusunu canlı bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilav veya lavaşla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt