

Maraş Sumaklı Döğme Aş1

Toplam 530 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açıklama 6/10

Maraş sumaklı döğme aş1 buğday döğmesi, mercimek, nohut, semizotu ve sumak ekşisini naneli salçalı sosla pişiren doyurucu aş1dır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Buğday döğmesi
- 0.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 demet Semizotu
- 2 adet Kuru soğan
- 5 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 yemek kaşığı Sumak ekşisi
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 7 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Buğday döğmesini 8 saat suda bekletin.
2. Buğday döğmesini taze suyla 25 dakika haşlayın.
3. Yeşil mercimek ve haşlanmış nohudu ekleyip 15 dakika pişirin.
4. Semizotunu yıkayıp doğrayın ekleyin.
5. Kuru soğan zeytinyağında 6 dakika pembeleştirin.
6. Biber salçası ezilmiş sarımsak kuru nane ve pul biberi soğana katıp 2 dakika kavurun.
7. Sosu aşaya ekleyip 8 dakika kaynatın.
8. Sumak ekşisi ve tuzu ekleyip 3 dakika sonra ocaktan alın.

PÜF NOKTASI

Sumak ekşisini son bölümde eklemek aş1 rekşisi tadını artırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında Maraş keçi peyniri veya sade lavaşla servis edin.

Alerjenler

Gluten