

Nohutlu Şevketibostan

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~186 kcal

İzmir usulü nohutlu şevketibostan, baharlıotu haşlanmış nohut ve limonlu terbiye ile buluşturarak Ege kokulu bir tencere yapar.

Malzemeler

- 500 gr Şevketibostan
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Şevketibostan 1 su bardağı limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Soğan zeytinyağında 4 dakika yumuşatın.
3. Ot, nohut ve sıcak suyu ekleyip 22 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Şevketibostan limonlu suda bekletmek rengini korur ve acıyı yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edip üzerine limon gezdirin.