

Paprikalı Mantarlı Nohut Gulaşı

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Macar usulü paprikalı mantarlı nohut gulaşını, nohudu mantar ve domatesle buluşturarak etsiz ama derin aromalı bir tencere yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Toz paprika
- 1 su bardağı Domates püresi

Yapılışı

1. Soğan ve mantar 5 dakika tencerede çevirin.
2. Paprika ve domates püresini ekleyip 3 dakika pişirin.
3. Nohudu katı gulaş 12 dakika kısık ateşte kaynatın.

PÜF NOKTASI

Paprikayı domates girmeden 30 saniye çevirmek tencereye daha temiz bir kırmızı renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine mantar dilimleri koyarak sıcak servis edin.