

Tantunili Nohut Salatası

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Mersin usulü tantunili nohut salatası baharatlı ince eti nohut ve soğan piyazıyla birleştirerek tok tutan sıcak salata hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Dana eti
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Kırmızı soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

1. Eti küçük doğrayıp tavada 7 dakika hızlıca pişirin.
2. Kimyon, nohut ve ince soğan ekleyip 3 dakika çevirin.
3. Maydanozu katıp salataya servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti küçük doğramak kısa sürede kurutmadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş parçalarıyla servis edin.