

Valensiya Biberli Nohutlu Fideuà

Toplam 44 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~395 kcal

İspanyol usulü biberli nohutlu fideuà, kısırlıya erişteyi nohut, kapy biber ve safranlı sebze suyulla tavada pişiren doyurucu bir ana yemektir.

Malzemeler

- 250 gr Kısırlıya erişte
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 adet Kapy biber
- 1 tutam Safran
- 3 su bardağı Sebze suyu

Yapılı

- Safranlı sebze suyunda 5 dakika bekletin.
- Kapy biberi zeytinyağında 6 dakika soteleyin.
- Kısırlıya erişteyi ekleyip 2 dakika hafif kavurun.
- Nohut ve safranlı suyu katıp 2 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi önce kavurmak fideuà dokusunu tane tane yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten