

Balila

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~215 kcal

Açılış 8/10

Mısır unlu sarımsaklı nohut kahvaltısı balila, kimyon ve limonla birkaç basit malzemenin kuvvetli birleşimidir.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış nohut
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Pişmiş nohudu 1 su bardağı sıcak suyla tencereye alın.
2. Sarımsak ve kimyonu ekleyip 10 dakika kısık ateşte kaynatın.
3. Nohudu kaşığı tersiyle hafif ezin, sosu nişastayla bağlayın.
4. Limon suyu ve zeytinyağı tencereden sonra ekleyin.
5. Maydanoz ve pul biberle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu ezmeden karıştırılarak birkaç tane hafif çatladığında suyu kıvama gelir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kimyon serpip limon dilimiyle sıcak meze kasesinde sunun.