

Bilecik Erikli Nohut Yahnisi

Toplam 48 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 34 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açlık bar 8/10

Bilecik erikli nohut yahnisi, haşlanmış nohudu kuru erik, soğan ve salçayla pişirerek hafif tatlı ekşi ve doyurucu bir tencere kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Haşlanmış nohut
- 10 adet Kuru erik
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
2. Salçayı ekleyip 2 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Nohut ve sıcak suyu tencereye alın.
4. Kısık ateşte 20 dakika nohutlar sosu çekene kadar pişirin.
5. Kuru eriği ekleyip 8 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Kuru eriği son bölümde eklemek kabuğunun dağılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Bulgur pilavı ve sıcak servis edin.