

Etili Nohut

Toplam 130 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 68 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 9/10

Kuşbaşı et ile pişirilen klasik nohut yemeği. Pilavın iyi dostu.

Malzemeler

- 2 su bardağı Nohut (haşlanmış)
- 300 gr Kuşbaşı dana eti
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Haşlanmış nohudu süzüp tencereye eklemeye hazırlayın.
2. Eti tereyağında 6 dakika soteleyin.
3. Nohut yemeği için soğanı ekleyip 5 dakika kavurun.
4. Salçayı ekleyip 2 dakika kavurun, çiğ tadı kalmasın.
5. Nohut ve sıcak suyu ekleyip 55 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Nohutu ön haşladıktan sonra ekleyin; 25 dakikada ikisi de aynı anda pişirilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı, turşu ve az soğan salatasıyla sofranızı tamamlayın.

Alerjenler

Süt