

Firinda Baharatlı Leblebi

Toplam 70 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 4/10

Haşlanmış nohut fırında pişirilip baharatlarla leblebi hissi verir; kimyon ve pul biberle canlanır.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Haşlanmış nohutları süzüp temiz bezle tamamen kurutun.
2. Zeytinyağı, kimyon ve pul biberle nohutları kaplayın.
3. Nohutları tepsiye tek sıra halinde ve 200°C fırında pişirin.
4. 30 dakika pişirin, 15. dakikada karıştırıp her tarafı kızartın.
5. Tepside 10 dakika soğutup çanak-kaseye alın.

PÜF NOKTASI

Nohutları havluyla kurutun, fırında pişirme daha net olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık ya da oda sıcaklığında servis edin.