

Kayseri Pastırması Nohutlu Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~365 kcal

Açılış 9/10

Kayseri usulü pastırması nohutlu tava, haşlanmış nohudu çemen kokulu pastırma ve domatesle kısık ateşte pişirilen doyurucu bir ana yemeğe çevirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 100 gr Pastırma
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Başlangıç olarak soğan tereyağında 4 dakika yumuşatın.
- Domatesi ekleyip suyunu çekene kadar 6 dakika pişirin.
- Tavasındaki sosu kenarlardan ortaya toplayıp tavanda yanmasını bekleyin.
- Nohudu tavaya katıp 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını bekleyin.
- Servisinde tavadaki yoğun sosu malzemenin üzerine paylaştırın.

PÜF NOKTASI

Pastırması tavaya saklamak çemen kokusunu canlı tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav veya lavaşla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten