

# Lecsó

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 4/10

Lecsó, biber, domates ve soğan birlikte pişirerek sulu ve paprika kokulu bir Macar sebze yemeği yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Yeşil biber
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tatlı paprika
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Soğanı yağ, biber ve domatesi iri parçalar halinde doğrayın.
2. Lecsó tabanı için soğanı yağda 4 dakika çevirin.
3. Biberi ekleyip 6 dakika yumuşayana kadar pişirin.
4. Domates ve tuzu ekleyin, domates su salınca paprika katın.
5. Yemeği 15 dakika kısık ateşte pişirin, paprika yanmasın diye yüksek ateş kullanmayın.

### PÜF NOKTASI

Biberleri iri bırakmak yemekte doku sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lecsóyu sıcak sunun, yanına tost ekmeği ve sosis dilimleri ekleyin.