

Merguezli Nohut Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~344 kcal

Açılış 8/10

Merguezli nohut tava, baharatlı sosisleri nohut ve domatesle buluşturarak tok, dumanlı ve Fas usulü bir akşam yemeği kurar.

Malzemeler

- 300 gr Merguez sosis
- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Merguezleri kalırdilimleyin, nohutları süzün ve soğanı piyazlı doğrayın.
2. Sosisleri geniş tavada 6 dakika mühürleyin, yağlı tavada bırakın.
3. Soğanı aynı tavada 5 dakika kavurun, baharat yağda açılışta ateşi orta tutun.
4. Domatesi ekleyip 6 dakika pişirin, sos koyulaşmaya başlayınca nohutları katın.
5. Nohut ve merguezi 10 dakika birlikte pişirin, tavanı ıslak kurursa az suları ekleyin.

PÜF NOKTASI

Merguezi önce mühürlemek tavada yağlı bırakmadığını sulu tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, üstüne maydanoz serpip yanına kuskus koyun.