

Nohutlu Şevketibostan

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~186 kcal

Açılış 6/10

İzmir usulü nohutlu şevketibostan, baharlıotu haşlanmış nohut ve limonlu terbiye ile buluşturarak Ege kokulu bir tencere yapar.

Malzemeler

- 500 gr Şevketibostan
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Şevketibostan temizleyin, iri parçalarlakiye bölün ve limonlu suda bekletin.
2. İzmir usulü zeytinyağıltaban için soğan 5 dakika kavurun.
3. Şevketibostan ekleyip 6 dakika çevirin, sert lifleri yağla yumuşamaya başlasın.
4. Nohut, salsu, tuz ve limon suyunu ekleyin.
5. Yemeği 28 dakika kısıkte pişirin, kök kısmınımlaıçakla kolay delinmeli.
6. Zeytinyağıltadıbtursun diye 10 dakika kapalıdinlendirin.

PÜF NOKTASI

Şevketibostanlimonlu suda bekletmek rengini korur ve acıyı yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edip üzerine limon gezdirin.