

Paprikalı Mantarlı Nohut Gulaşı

Toplam 36 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 8/10

Macar usulü paprikalı mantarlı nohut gulaşını nohudu mantar ve domatesle buluşturarak etsiz ama derin aromalı bir tencere yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Toz paprika
- 1 su bardağı Domates püresi

Yapılışı

1. Nohudu süzün, mantarı doğrayın ve soğanı yemeklik kesin.
2. Soğanı yağda 6 dakika kavurun, mantarı ekleyip 6 dakika pişirin.
3. Paprikayı ekleyip 30 saniye çevirin, ardından salçayı katın.
4. Nohut, patates ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Gulaşı 25 dakika kısık ateşte pişirin, patatesler dağılmadıkça yumuşasın.

PÜF NOKTASI

Paprikayı domates girmeden 30 saniye çevirmek tencereye daha temiz bir kırımlık verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine mantar dilimleri koyarak sıcak servis edin.