

# Macar Paprikalı Nohut Gulaş

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 8/10

Macar paprikalı nohut gulaş, nohudu tatlı paprika ve soğanla pişirerek sıcak ve baharlı bir tencere yemeği çıkarır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Tatlı paprika
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Nohudu süzün, patates ve havucu iri küpler halinde doğrayın.
2. Soğan yağda 7 dakika kavurun, tatlı paprikayı ekleyin.
3. Paprikayı 30 saniye çevirin, yanmasıyla hemen sıcak su ekleyin.
4. Nohut, patates, havuç ve kimyonu tencereye alın.
5. Gulaş 28 dakika kısık ateşte pişirin, sebzeler yumuşadıktan alın.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı yağda kısık ateşe vermek aromasını çıkarır ama yakmamak gerekir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Gulaş sıcakken, yanına ekmek ve ekşi krema koyun.