

# Sevilla Nohutlu Ispanak Tavas1

Toplam 28 dk

Haz1rl10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~298 kcal

Açıl1bar9/10

Endülüs usulü nohutlu 1spanak1kavas1haşlanmş nohudu 1spanakşar1msakve füme paprika ile k1sürede doyurucu bir yemeğe çevirir.

## Malzemeler

- 2 su bardağ1Haşlanmş nohut
- 300 gr Ispanak
- 2 diş Sar1msak
- 1 çay kaşığı Füme paprika
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Sar1msak1ince doğray1nnohudu süzün ve 1spanak1y1kay1n.
2. Sar1msak1zeytinyağı1nda1 dakika yakmadan çevirin.
3. Nohut ve füme paprikay1tavaya ekleyip 3 dakika 1s1t1n.
4. Ispanak1kat115 dakika sönene kadar pişirin.
5. Limon suyunu ocak kapalıykerkeleyin, 1spanakengini kaybetmesin.

### PÜF NOKTASI

Ispanak1y1kad1ktan1sonra iyi süzmek tavan1rsulanmas1rönler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sevilla nohutlu 1spanak1kavas1n1geniş tabakta yay1nnohutlar 1spanakaras1nda1diri görünsün.