

Valensiya Biberli Nohutlu Fideuà

Toplam 44 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~395 kcal

Açılış 17/10

İspanyol usulü biberli nohutlu fideuà, kısırlı erişteyi nohut, kapy biber ve safranlı sebze suyuyla tavada pişiren doyurucu bir ana yemektir.

Malzemeler

- 250 gr Kısırlı erişte
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 adet Kapy biber
- 1 tutam Safran
- 3 su bardağı Sebze suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

Yapılış

1. Safranlı sebze suyunda 5 dakika bekletin.
2. Kapy biberi zeytinyağında orta ateşte 6 dakika soteleyin.
3. Kısırlı erişteyi tavaya ekleyip 2 dakika hafif kavurun.
4. Nohut ve safranlı suyu ekleyin, eriştelere üst üste yağlı masalı yayın.
5. Fideuà'yı orta ateşte 12 dakika pişirin ve karıştırmadarsuyunu çektin.
6. Tavayı 5 dakika dinlendirip limon dilimleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi önce kavurmak fideuà dokusunu tane tane yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten