



Pois Chiches Au Sucuk

Sucuklu Nohut



2 tasses de pois chiches
½ sucuk enroulé
1 oignon
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de Pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 cuillère à café de sel

- # Mettez les pois chiches dans une cocotte minute. Rajoutez de l'eau de façon à couvrir. Fermez le couvercle. Quand le bouchon sort, baissez la température. Laissez cuire encore ½ heure.
- # Vous pouvez aussi préparer les pois chiches en mouillant la veille et faire bouillir le lendemain.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons hachés finement puis laissez cuire. Rajoutez de la pâte de piment et de tomate puis saupoudrez du sel.
- # Rajoutez 2-3 minutes plus tard, l'eau bouillie et les pois chiches puis mélangez. Pendant ce temps, faites cuire les sucuk dans son huile jusqu'à qu'ils changent de couleur.
- # Rajoutez les sucuks dans le mélange de pois chiches. Rajoutez de l'eau chaude de façon à dépasser légèrement. Laissez cuire encore 15 minutes après que le mélange bouilli.
- # Servez chaud.

N-B; Avec cette méthode, vous pouvez aussi préparer des haricots secs et des fèves au sucuk.