Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

DOMATESLİ NOHUT



2 Su bardağı nohut
250 gr. dana kuşbaşı
5 Adet orta boy domates
4 Adet sivri biber
2 Adet orta boy kuru soğan
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Nohut bir gece önceden ayıklanır, yıkanır, üzerini örtecek kadar suya ıslatılır. Ertesi günü aynı suyla haşlanır.
Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca yemeklik doğranmış kuru soğan ilave edilir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine dana kuşbaşı et ve çekirdekleri çıkartılmış, iri doğranmış sivri biber eklenir. Kuşbaşı et suyunu salıp çekene kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir.
Bu arada 2 domatesin kabuğu soyulur, küp küp doğranır.kana 3 domates de rendelenir.
Pişen etli karışıma hazırlanan domateslerin tümü eklenir, tuz katılır. Domates salça gibi bir kıvam alana kadar pişirilir.
En son üzerine haşlanmış, suyu süzülmüş nohut eklenir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Domatesli nohut, domatesin bol olduğu mevsimde sulu domateslerden hazırlanırsa iyi olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1007 | Adı: Domatesli Nohut | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:02