SUCUKLU NOHUT



2 su bardağı nohut
Yarım kangal sucuk
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut düdüklü tencere konur, üzerini aşacak kadar su eklenir. Kapak kapatılır. Hızlı ateşte pim çıkınca ateş kısılır, yarım saat pişirilir.
Düdüklüde pişirme yerine akşamdan ıslatılıp, ertesi günü haşlanarak nohut hazırlanabilir.
Tencereye sıvıyağ konur, kızınca ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir. Üzerine biber ve domates salçası, tuz katılır.
2-3 dakika sonra haşlama suyu süzülmüş nohut ilave edilir, karıştırılır. Bu arada yarım daire şeklinde doğranmış sucuk kendi yağında, rengi dönene kadar kavrulur.
Sucuklar nohutlu karışıma ilave edilir. Üzerini az geçecek kadar sıcak su konur. Kaynama noktasına geldikten sonra 15 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu şekilde pişirme metodyla,sucuklu kuru fasulye, barbunya, bakla ve börülce de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1404 | Adı: Sucuklu Nohut | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:49