Etli Nohut Yemeği

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 60 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kuşbaşı dana eti
- 3 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı, turşu ve ayranla sıcak servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Eti geniş tencerede suyunu çekip renk alana kadar kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Soğanı ekleyin:

- Doğranmış soğanı ve yağı katıp yumuşayana kadar pişirin.

- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Sosu kurun:

- Salçaları ekleyip kokusu çıkana kadar çevirin ve sıcak suyu katın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

4. Nohutla tamamlayın:

- Et yumuşayınca nohudu ve baharatları ekleyip sos koyulaşana kadar pişirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

>> **İpucu:** Nohudu et yumuşadıktan sonra eklemek tanelerin dağılmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı