KİRAZ'IN MUTFAĞI

Fırında Baharatlı Nohut

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 porsiyon

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Salata üstünde veya atıştırmalık olarak tüketin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Nohudu kurulayın:

- Kabuklarını mümkün olduğunca ayırın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Baharatlayın:

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

3. Tepsiye yayın:

- Tek kat yerleştirin.

- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

4. Pişirin:

- 200°C fırında arada sallayarak kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol gösterici dir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Tamamen soğuyunca gevrekleşir.

Kiraz'ın Mutfağı