



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Nohutlu Karnabahar



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 küçük karnabahar
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Servis Önerisi:

Yoğurtlu sos veya tahinli limon sosuyla servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Karnabaharı hazırlayın:

- Karnabaharı küçük çiçeklere ayırıp iyice kurulayın

2. Karışımı çeşnilendirin:

- Karnabahar ve nohudu yağ, sarımsak ve baharatlarla harmanlayın

3. Tepsiyeye yayın:

- Malzemeleri üst üste gelmeyecek biçimde yağlı kağıda yayın

4. Kızartın:

- 200°C fırında arada çevirerek 28-30 dakika pişirin

>> **İpucu:** Nohutları kurulamak daha gevrek bir sonuç verir.