

Kıymalı Pırasa ve Nohut Yemeği

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g dana kıyma
- 3 orta boy pırasa
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Pırasaları uzunlamasına yarıp katlarındaki toprağı yıkayın; yarım ay doğrayıp süzdürün. Havucu doğrayın, haşlanmış nohudu süzüp durulayın. Kıymayı pişirmeye başlayana kadar buzdolabında tutun.

Servis Önerisi:

Pırasa ve nohudu kıymalı salçalı sosuyla birlikte tabaklara paylaştırın. Pırasalar yumuşak ama dağılmamışken sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Pırasa ve havucu hazırlayın:

- Pırasaları uzunlamasına yıkayıp yarım ay doğrayın. Havucu halka veya yarım ay kesin; nohudu süzüp durulayın.
- Pırasaların arasındaki toprağı iyice temizleyin.

2. Kıymayı kavurun:

- Zeytinyağında kıymayı tane tane olana ve rengi dönene kadar kavurun. Doğranmış havucu ekleyip birkaç dakika çevirin.

Kiraz'in Mutfağı

- Domates salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

3. Pırasa ve nohudu pişirin:

- Pırasayı, nohudu, sıcak suyu, tuz ve karabiberi tencereye ekleyip nazikçe karıştırın.
- Kaynama başlayınca kapağı kapatıp ateşi kısın.

4. Yemeği tamamlayın:

- Pırasa yumuşayana kadar yaklaşık 20–25 dakika pişirin.
- Pırasalar dağılmadan ve yemeğin suyu hafifçe koyulaşmışken ocaktan alın; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pırasalar yumuşamış ama lif lif dağılmamış, nohutlar bütün kalmış olmalı. Suyun kıvamı hafifçe koyulaşıp kaşığı kaplamalı; kıymada çiğ doku görünmemelidir.

Saklama:

Kıymalı pırasa ve nohudu sosuyla birlikte iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Pırasaları dağıtmadan kısık ateşte ısıtın; yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez ve içi tamamen ısınana kadar yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Pırasayı verev dilimleyip kıyma renk aldıktan sonra ekleyin; nohutları son bölümde karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı