

Nohutlu Sebze Yemeği

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet kapya biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Bulgur pilavı veya yoğurtla servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Soğanı yemeklik doğrayın. Havuç, patates ve kapya biberi birbirine yakın, yaklaşık 1,5–2 cm küpler halinde kesin. Haşlanmış nohudu süzüp sudan geçirin.

2. Salçalı tabanı hazırlayın:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı 3–4 dakika yumuşatın. Salçayı ekleyin ve çiğ kokusu çıkana kadar yaklaşık bir dakika kavurun.

3. Sert sebzeleri pişirmeye başlayın:

- Havuç, patates ve biberi tencereye alıp 3–4 dakika çevirin. Sıcak suyu ekleyin, kapağı kapatın ve kısık ateşte patatesler yumuşamaya başlayana kadar 15–18 dakika pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Nohutları ekleyip tamamlayın:

- Haşlanmış nohudu, tuzu ve kimyonu ekleyin. Sebzeler çatalla kolayca delinecek, nohutlar dağılmayacak hale gelene kadar 8–10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Dibe tutmaması için ara sıra tencereyi hafifçe sallayın; kuvvetlice karıştırmayın.

>> **İpucu:** Kuru nohut kullanacaksanız bir gece önceden ıslatıp ayrı tencerede yumuşayana kadar haşlayın; yemeğe pişmiş olarak ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı