



KIRAZ'IN
MUTFAđI



Nohutlu Sebze Yemeđi



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme 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 kapy 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. Bazı hazırlama:

- Zeytinyağında soğanı kavurun, salçayı ekleyip 1 dakika açın.

2. Sebzeler ve nohut:

- Küp doğranmış havuç, patates ve biberi ekleyip 3-4 dakika çevirin.
- Haşlanmış nohudu ekleyin, tuz ve kimyonu ilave edin.

3. Piştirme:

- Sıcak suyu ekleyip kısık ateşte 30-35 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Nohudu bir gece önceden ıslatıp haşlamak lezzeti yükseltir ve sindirimi kolaylaştırır.