KİRAZ'IN MUTFAĞI

# Tavuklu Nohut Yemeği

**Süre:** 55 Dakika dk

## Tarif:

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

## Malzemeler

- 2 adet tavuk but (veya 300 gr tavuk göğsü)
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 su bardağı sıcak su

---

## Yapılışı:

### 1. Tavuğu Haşlama:

- Tavuk butlarını tencereye alın.
- Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve **orta ateşte 20 dakika** haşlayın.
- Haşlanan tavukları süzerek bir kenara alın, suyunu yemeğe kullanmak üzere saklayın.
- Tavukları didikleyerek hazırlayın.

### 2. Soğan ve Salçayı Kavurma:

- Geniş bir tencereye sıvı yağı ekleyin.
- Yemeklik doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Domates salçasını ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

### 3. Tavuk ve Nohutları Ekleme:

- Didiklenmiş tavuk etlerini tencereye ekleyin, birkaç dakika karıştırarak kavurun.
- Haşlanmış nohutları da ekleyerek yemeği harmanlayın.

### 4. Baharatları ve Suyu Ekleyerek Pişirme:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tuz, karabiber, pul biber ve kimyonu ekleyerek karıştırın.
- Üzerine sıcak tavuk suyunu veya normal sıcak suyu ekleyin.
- **Kapağı kapalı şekilde 15 dakika** kısık ateşte pişirin.

**5. Servis:**

- Tavuklu nohut yemeğini sıcak şekilde servis edin.
- Yanında pirinç pilavı veya turşu ile sunabilirsiniz.

## >> Lezzet İpucu:

Daha yoğun bir tat için yemeğinize **bir diş ezilmiş sarımsak** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, nohutları haşlarken **birkaç damla limon suyu** ekleyerek daha yumuşak olmalarını sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı