

Zerdeçallı Kinoa ve Nohut Kasesi

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Kinoayı tane tane pişirip baharatlı fırın tatlı patates ve nohutla birleştirin. Tahin-limon sosunu kaseye servis öncesinde ekleyerek ıspanak yapraklarının canlı kalmasını sağlayın.

Malzemeler:

- 1 su bardağı kinoa
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 küçük tatlı patates
- 1 küçük kırmızı soğan
- 2 avuç bebek ıspanak
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 limonun suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Susam

Ön Hazırlık:

Kinoayı ince süzgeçte birkaç kez yıkayın; yüzeyindeki acımsı saponin tabakasını uzaklaştırın. Nohutları iyice süzdürün.

Servis Önerisi:

Kaseyi ılık veya soğuk servis edin. Sosu ayrı sunarsanız herkes kendi porsiyonunda miktarını ayarlayabilir.

Yapılışı:

1. Kinoa ve sebzeleri pişirin:

- Kinoayı bir buçuk su bardağı su ve az tuzla tencereye alıp kapağı kapalı 15 dakika kısık ateşte pişirin. Ardından 5 dakika dinlendirip çatalla kabartın.
- Tatlı patatesi 1,5 cm küp doğrayın, nohutla birlikte zeytinyağı, zerdeçal, kimyon ve karabiberle harmanlayın. 210°C fırında 20-25 dakika, kenarlar renk alana kadar pişirin.

2. Tahinli sosu karıştırın:

- Tahin, limon suyu ve iki yemek kaşığı suyu kasede çırpın. Sos koyuysa suyu çay kaşığıyla ekleyerek dökülebilir kıvama getirin.
- Tuzunu tadına göre ayarlayın. Tahin topaklanırsa çırpmayı sürdürün; limon eklendiğinde önce koyulaşıp sonra açılması normaldir.

3. Kaseleri kurun:

- Kinoayı kaselere paylaştırın. Fırınlanmış nohut ve tatlı patatesi, ince doğranmış kırmızı soğanı ve bebek ıspanağı ekleyin.
- Tahinli sosu son anda gezdirin. Sıcak malzemelerin ıspanağı söndürmesini istemiyorsanız kaseyi birkaç dakika ılıtın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kinoa taneleri kabuklarından ayrılıp yumuşak olmalı, tatlı patates çatalla kolay delinmeli ve sos akışkan kalmalıdır.

Saklama:

Kinoa ve fırın sebzelerini ayrı kaplarda buzdolabında iki güne kadar saklayın. Ispanak ve sosu servis anında ekleyin.

>> **İpucu:** Kinoayı pişirdikten sonra çatalla kabartmak tanelerin birbirine yapışmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı