NOHUTLU PIRASA

4-5 adet ince pırasa
1 su bardağı nohut
1 adet küçük kuru soğan
2 adet havuç
150 gr kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
1 çay bardağu ayçiçek yağı

Nohut en az 8 saat önceden ıslatılır. Sonra suyu süzülür, yeni su konur, yumuşayana kadar haşlanır.
Tencereye çok ince kıyılmış soğan ve ayçiçek yağı konur. Soğan pembeleşene kadar kavrulur.
Kıyma ilave edilir. 10 dakika kadar ezerek pişirilir.
Yarım serçe parmağı boyunda doğranmış havuçlar atılır, az yumuşayana dek pişirilir.
Salça ve tuz ilave edilir. Salçanın kokusu gidene dek çevrilir.
Bir kaç dakika sonra 2 parmak eninde doğranmış pırasalar, haşlanmış ve suyu süzülmüş nohutlar eklenir. Alt-üst edilir.
Sıcak su gezdirilir. Kapak kapatılır. Orta ateşte yaklaşık 40 dakika pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu tarif nohut yerine yeşil mercimek kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2210 | Adı: Nohutlu Pırasa | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 19:48