

Firinda Nohut Tava

Malzemeler

3 su bardagi nohut
1 adet kirmizi kapy biber
2 adet yesil biber
1 adet buyuk sogan
3 dis sarimsak
2 adet domates
yarim cay bardagi sivi yag
yarim cay bardagi su
1 yemek kasigi salca
1 cay kasigi toz biber
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi kimyon
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Bir gece onceden sicak su da beklettigimiz 3 su bardagi nohutu duduklu tencerede haslayalim.

1 adet sogani diledigimiz sekilde dograyalim sogus seklinde kestim dilerseniz kup kupte dograyabilirsiniz.

kapy biberimizi dograyalim

yesil biberleri dograyalim

kup kup dopradogimiz domatesi ekleyelim

salcayi sicak su ile acalim baharatlarimizi ekleyelim iyice harmanlayalim daha sonra islattigimiz yagli kagidi uzerine iyice kapatalim onceden isittigimiz 200 derece firinda yaklasik 50 dakika pisirelim. 20 dakika sonra acip karistiralim. Pisme suresi nohutun cinsiye gore degisir kontrollu olmakta fayda var. Deneyecek olanlara simdiden afiyet olsun, deneyenlerin yorumlarini bekliyorum.