

Kiymali Nohut Corbasi

Malzemeler

4 - 6 Kisilik

1 su bardagi haslanmis nohut

1 adet kuru sogan

70 gram kiyma

3 yemek kasigi zeytinyagi

2 yemek kasigi pirinc

Yarim yemek kasigi domates salcasi

Yarim yemek kasigi biber salcasi

5 su bardagi et suyu

10- 15 dal dogranmis maydanoz

Degirmen deniz tuzu, degirmen karabiber

Yapilisi

Oncelikle haslanmis nohut icin; Nohutu bir gece onceden uzerine gececek su koyup bir tasim kaynatin ve icine bir cay kasigi karbonat ekleyip ertesi gune kadar bekletin.

Ertesi gun suyunu degistirip yumusayana kadar haslayin ve cikan kabuklarini soyun.

kucuk kucuk dogradigimiz kuru sogani, zeytin yagini isittiginiz corba tenceresinde saydamlasana kadar kavurun.

Kiymayi ekleyip rengi degisene kadar kavurmaya devam edin.

Salcalari ekleyin.

1-2 kere karistirdiktan sonra et suyunu ve yikanmis pirincleri ilave edin ve pirincler yumusayincaya kadar pisirin.

Pirincler yumusadiktan sonra haslanmis nohutlari, tuzu ve karabiberi ekleyin bir sure daha kaynatin.

Dilerseniz uzerine dogranmis maydanoz serpererek sicak servis yapin.
ellerimize saglik