

UYGULAMA FAALİYETİ

Etlı nohut pişirerek servise hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➤ Önlük giyip bone takabilirsiniz. ➤ Kişisel hijyen krallarına uyabilirsiniz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Kuru baklagilleri yıkamak ve ıslatmak için bir kap hazırlayabilirsiniz. ➤ Çelik tencere veya basınçlı tencere hazırlayabilirsiniz. ➤ Doğrama tahtası ve bıçak hazırlayabilirsiniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız. • 2 su bardağı nohut • ½ kg kuşbaşı koyun veya dana eti • 2 yemek kaşığı margarin • 2 adet orta boy kuru soğan • 2 adet domates • 1 çorba kaşığı salça • Tuz	➤ Ölçülere uygun hazırlamaya dikkat edebilirsiniz.
➤ Nohudu ayıklayıp yıkayınız.	➤ İçinde yabancı madde kalmamasına dikkat edebilirsiniz.
➤ Nohudu ıslatınız.	➤ Mümkünse akşamdan soğuk ya da ılık su ile ıslatabilirsiniz.
➤ Nohudu çok yumuşamayacak şekilde ➤ yarı pişmiş olarak haşlayınız.	➤ Üzerinden 4-5 parmak geçinceye kadar sıcak su kullanınız. ➤ Kaynamaya başladıktan sonra 15-20 dakika haşlayınız.
➤ Soğanları ince doğrayınız. ➤ Domateslerin kabuğunu soyarak ➤ küp şeklinde doğrayınız. ➤ Eti kuşbaşı doğrayınız.	➤ Domatesleri yıkadıktan sonra kaynar suda bekleterek kabuğunu kolay soyabilirsiniz.
➤ Başka bir tencereye yağ koyarak eritiniz.	➤ Fazla koyu kavrulmamasına dikkat

➤ Doğranmış soğan ve et ilave edip kavurunuz.	edebilirsiniz.
➤ Domates ve salça ekleyip karıştırınız. ➤ Üzerine 2 su bardağı kadar su ekleyerek pişiriniz.	➤ Su eklemede mutlaka sıcak su kullanınız. ➤ Basınçlı tencere kullanabilirsiniz.
➤ Pişen etlere yarı haşlanmış nohudu ilave ediniz. ➤ Pişmeye yakın tuzunu ilave ediniz.	➤ Nohudun sertleşmesini ve geç pişmesini önemek için tuzu en son pişmeye yakın ilave ediniz.
➤ Yemeği servis tabağına alınız.	➤ Tabağa koyacağınız miktar önemlidir. Tabağın yanlarından yemek suyu taşmamasına dikkat ediniz. ➤ Kapaklı servis tabağı kullanmanız yemeğin soğumaması için uygun olacaktır, unutmayınız.
➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➤ Sanitasyon kurallarına uyunuz.