

# Булгур с нутом

## Нужно:

- Нут (замоченный на ночь) - 200 г.
- Булгур - 130 г.
- Помидоры - 2 шт.
- Топленое масло (гхи) - 50 г.
- Зелень - пучок
- Кумин - 1 чайная ложка
- Кориандр - 1/2 чайной ложки
- Куркума - 1 чайная ложка
- Красный перец - 1/4 чайной ложки
- Соль

Получается: 2-3 порции

## Приготовление:

Нут замачиваем на ночь в холодной воде!

1. Готовим специи, при необходимости размалываем.
2. Моем, режем помидоры.
3. В кастрюле с толстым дном топим масло, бросаем специи, перемешиваем.
4. Через несколько секунд, кладем в кастрюлю нут и помидоры, солим немного.
5. Обжариваем на среднем огне 7-10 мин., время от времени перемешиваем.
6. Ставим кипятиться воду в чайнике.
7. Через 10 минут, кладем в кастрюлю булгур, заливаем кипятком на 3 см выше булгура, солим.
8. Варим до готовности, слегка приоткрыв крышку, перемешиваем (готовность: булгур и нут должны стать мягкими и вода должна выпариться).
9. Посыпаем мелко порубленной зеленью.

Приятного аппетита! :)