



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ NOHUT

1/2 kg. nohut
10 adet kuru kırmızı biber
10 adet kuru yeşil biber
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
300 gr. kuşbaşı et
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası
10 adet kuru domates
Kimyon
Tuz

Nohudu akşamdan ıslatıp ertesi gün haşlayın. Ocaktan alıp bir bardak soğuk su katın. 15-20 dakika bekletip süzün. Soğanı yağda kavurun. Eti ilave edip kavurun. Salçaları katın. Ardından nohutu, kuru biberleri, domatesi, kimyon ve tuzu koyun. Sıcak su ekleyip pişirin.