



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ NOHUT

2 su bardağı nohut
1 adet iri soğan
250 gr kuzu ciğeri
1,5 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut akşamdan ıslatılır. Ertesi günü suyu dökülür, yeni su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Bir tencereye sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Kuşbaşı şeklinde doğranmış ciğer katılır, 15 dakika kadar pişirilir. Üzerine salça eklenir, kokusu gidene kadar kavrulur. En tuz ve son suyuyla birlikte nohut atılır. Kapağı kapatılır, orta ateşte 12-15 dakika pişirilir.