



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ SUCUKLU NOHUT

200 gr. PINAR sucuk  
40 gr. PINAR tereyağı  
400 gr. PINAR kuzu eti  
250 gr. nohut  
2 adet orta boy soğan  
2 adet tatlı yeşil biber  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı domates püresi  
1/2 çay kaşığı pulbiber  
Maydanoz  
Tuz

Nohutları bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün yemeğin yapımına başladığınızda önce kuzu etlerini kuşbaşı doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritip, üzerine etleri ekleyin. Suyunu çekinceye kadar 7-8 dk. kavurun. Ardından ince ince doğranmış soğanları kavurun ve ufak parçalar halinde doğranmış domatesleri de karışıma katın. Karıştırıp üzerine 1/2 lt. su koyup kaynatın. Domates püresini ve pulbiberleri tencereye döküp kapağını kapatın ve 20 dk. pişirin. Başka bir kapta bir gece önceden ıslattığınız nohutları yumuşayana dek kaynatın. Suyunu süzerek alıp, etin üzerine katın. Doğranmış ve çekirdekleri ayıklanmış tatlı biberleri de yemeğe ekledikten sonra eğer gerekiyorsa tüm karışımın üzerine bir miktar daha sıcak su dökün. Kapağını kapatıp 35-40 dk. daha pişirin ve tuzunu serpin. Sucukların kabuğunu soyup dilimleyin. Etli nohut yemeğine katarak 5 dk. daha pişirin. Kuru maydanoz yaprakları ile süsleyin.