



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUTLU OYLAT MAKARNASI

[Sahrap Soysal](#)

### Malzemeler

- 1 paket burgu veya kalem makarna (herhangi bir cins makama kullanabilirsiniz)
- 2 su bardağı haşlanmış nohut (konserve nohut da kullanabilirsiniz ama kabuklarını soyun)
- 250-300 gr az yağlı dana kıyma
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1-2 adet yeşil tatlı sivri biber
- 4 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 adet orta boy domatesin rendesi (varsa 5 yemek kaşığı domates püresi)
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber (veya acisso- tabasco sos ilave edebilirsiniz)
- 1 su bardağı rendelenmiş eski kaşarpeyniri (İzmir teneke tulumu ya da mihalıç peyniri de kullanabilirsiniz)

### Yapılışı

Orta boy bir tavaya (vok tava öneririm) zeytinyağı ve kıymayı koyun. Orta ısı ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, kıymanın rengi kahverengileşinceye kadar, 4-5 dakika kavurun. Üzerine incecik yemeklik doğranmış soğan ve pirinç tanesi dilimlenmiş sarımsakları ekleyin. Yine karıştırarak orta ısı ateşte 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin. İnce halka doğranmış sivribiber, rendelenmiş domates, kırmızı biber, kimyon, tuz ve karabiberi de ilave edin. Suyu süzölmüş konserve nohutları katıp karıştırın. Yaklaşık 4-5 dakika daha pişirdikten sonra nohutlu kıymalı harcı ocaktan alıp, bir kenarda bekletin. Diğer taraftan makarnayı 10 bardak tuzlu ve kaynar suda 10 dakika kadar haşlayın. Süzdürün ve 1 bardak kadar haşlama suyundan ayırıp makarnayı tenceresine geri aktarın, Ayırdığınız makarna suyunu tavadaki kıymalı harcın içine katıp karıştırın. Sonra da bu kıymalı nohutlu harcı tenceredeki makarnaların içine aktarın, karıştırın. Üzerine kaşarpeynirini serpiştirip servise sunabilirsiniz.

Not: Konserve ya da haşlanmış nohutları iki elinizin arasında birbirine sürtüp kabuklarını kolayca soyabilirsiniz.