



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI NOHUTLU KÖRİLİ PATATES

- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı köri
- 1 yemek kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tarçın
- 100 gr ıspanak yaprağı
- 2 adet büyük patates
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 adet domates
- biraz taze kişniş
- 1 tabak pişmiş kahverengi pilav

Patatesleri soyup doğrayın. 2 yemek kaşığı margarini tavaya alın eriyince patatesleri ekleyin, yarım çay bardağı kadar da su koyum sununu çekip pişene kadar pişirip kavurun. Soğan ekleyin ve 2-3 dakika daha kavurun. Sonra, toz köri, kimyon ve tarçın ekleyin. Doğranmış domatesleri ve haşlanmış nohutu ekleyin. Yarım su bardağı su ekleyin 2-3 dk kaynasın. Ispanağı ekleyin. 3 dk kadar pişsin. Kahverengi plav üzerine alın, taze kişniş ekleyin, maydanozla süsleyip, sıcak servis edin.

