



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGALI NOHUT

500 gram kaburga
2 su bardağı nohut
1 soğan
3 diş sarımsak
2 domates
1 orba kaşığı salça
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kimyon

Kaburgaları temizleyip yıkayın. Tencereye rendelenmiş soğanı, tereyağını ve kaburgaları koyup beş dakika kavurun. Üzerine salçayı, sarımsağı ve rendelenmiş domatesi ilave edin. Üzerine akşamdan suda bekletilmiş nohudu süzüp ekleyin, kapağını kapatıp 45 dakika kısık ateşte pişirin. Nohuda kimyon ve acı çok yakışıyor ve gaz yapmıyor. Kemikli etle birlikte nohudu da servis tabağına alıp konuklarınıza sıcak sıcak ikram edin.