



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BİBERLİ NOHUT

1/2 kg. nohut
10 adet kuru kırmızı biber
10 adet kuru yeşil biber
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
300 gr. kuşbaşı et
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası
10 adet kuru domates
Kimyon
Tuz

Nohudu akşamdan ıslatıp ertesi gün haşlayın. Ocaktan alıp bir bardak soğuk su katın. 15-20 dakika bekletin ve süzün. Soğanı yağda kavurun. Eti ilave edip suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Salçaları katıp kavurun. Nohudu, kuru biberler ve domatesi, kimyon ve tuzu koyun. Nohudun üzerine iki parmak geçecek kadar sıcak su koyup pişirin.