



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT PİLAKİSİ

1/2 kg. nohut
1 adet kuru soğan
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 kg. domates
Tuz
Karabiber

Bir gece evvelden, kaynar suya tuz ve nohutları atarak bekletiniz. Ertesi gün nohutları süzerek bir tencereye alın ve iyice soğuk su ile yıkayın. Büyükçe bir tencerede 2.5 litre su içinde nohutları haşlayın. Çok ince doğradığınız soğanları ve domatesleri içine atın. Zeytinyağını da ilave edip, üç saat kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten almadan önce tuzunu ve biberini ilave ediniz. Eğer suyu fazla gelmişse, bir miktarını alıp sıcak sıcak servis yapınız. Üzerini kıyılmış maydanozla süslemeyi unutmayınız.

