



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT YAHNİSİ

300 gr nohut
400 gr küçük soğan
2,5 çorba kaşığı sadeyağ
2,5 çorba kaşığı sıvıyağ
3 domates (büyük) veya 3/4 kahve fincanı salça
5 bardak su ya da etsuyu
1 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye ölçülere göre, sadeyağ, sıvıyağ küçük baş halinde soğanlar konularak, arada bir karıştırmak suretiyle 10 - 15 dakika pişirilmelidir. Sonra tencereye kabukları soyulmuş, çekirdekleri alınmış, ve küçük küçük doğranmış domates (yoksa tuzsuz salça), sıcak su, tuz ilâve edilerek hafif ateşte bir saat pişirilir. Bu süre geçtikten sonra suda 8 - 10 saat 1 çorba kaşığı tuzlu suda ıslatılmış ve bu su döküldükten sonra, ayrı temiz bir suda yarım saat haşlanmış nohutlar delikli kepçe ile alınarak soğan tenceresine aktarılır ve tencerenin kapağı kapatılarak 50 - 60 dakika pişirilir.

