



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BADEMLİ ET SARMA

600 gram ince dövülmüş kemiksiz et
1 su bardağı nohut
1 adet soğan
50 gram çiğ badem
5 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet havuç
2 çorba kaşığı tereyağı
4 dilim pastırma
2 dilim havuç
4 adet kayısı
5 adet kuru erik

Etleri dövüp inceltin ve zeytinyağı, soğan suyu ve dövülmüş sarımsak içinde 1 saat dinlendirin. Bu, et pişince hem lezzeti hem de yumuşaklığı için önemli olacaktır.

Daha sonra baharatlarla harmanlayıp içlerine havucu, çekirdekleri çıkartılmış erikleri, dilimlenmiş kayısıları, nohut ve çiğ bademleri yerleştirin, ipe ortalarından bağlatın. Önce kendi suyuyla tencerede pişirip ardından üzerine 1 bardak kadar sıcak su döküp pişmeye bırakın. 40 dakika pişirin. Son olarak servis yapmadan önce üzerlerine dilimlenmiş pastırmaları koyun, etin sıcaklığıyla pişirip sıcak olarak ikram edin.

