



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU ETLİ ERİŞTE

Malzemeler:

1 kase haşlanmış nohut
Yarım kilo erişte
2 çorba kaşığı tereyağı
250 gram kuzu kuşbaşı
1 adet domates
1 adet soğan
2 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
Yeteri kadar kırmızıbiber karabiber ve tuz

Hazırlanışı:

Erişteyi tuzlu suda haşlayın. Süzdükten sonra bir tepsiye yayarak, 200 derecelik hararetli fırında 10 dakika erişteyi kavurun. Bir gece önceden ıslattığınız nohutları haşlayın, bir tavaya bir kaşık tereyağı koyup eritin, içine eti, doğranmış soğanları ekleyip iyice kavurun. Küp şeklinde doğranmış domatesleri de tavaya ilave edin. Arzuya göre tuz, karabiberi ekleyip, fırından çıkarttığınız erişteyi üzerine dökün. Sonra sarımsaklı yoğurt ilave ederek kalan tereyağını kırmızıbiberle kavurup, eriştenin üzerine dökerek servise sunun.