



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU HİNDİ YAHNİSİ

- 1 Hindi
- 4 Bardak su
- 2 Soğan
- 2 Bardak nohut (ıslatılıp haşlanmış)
- 2 Çorba kaşığı sade yağ
- 1 Çorba kaşığı domates peltesi

Centilmiş soğanı tereyağı ile tencerede kuvvetli bir ateşte kavurunuz. Temizlenmiş hindiye yumurta büyüklüğünde doğrayıp domates peltesi içine atınız. Arada karıştırarak kızartınız. Sonra üstünü örtünceye kadar su koyunuz. Kapalı olarak orta ateşte yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Tamamiyle pişmesine yakın, nohutu koyunuz. Tuz ve biber ekiniz ve kapalı olarak iki üç taşım pişirip indiriniz.