



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NOHUTLU KUZU SOTE

1 su bardağı nohut  
750 gr kuzu kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
3 adet domates  
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut düdüklü tencerede haşlanır ve suyu süzülür. Tencereye yağ konur, orta ateşe yerleştirilir ve et atılır. Sulanmaya başlayınca kıyılmış soğan eklenir. Birlikte 20 dakika kadar soteledikten sonra rende domates ve nohut ilave edilir. En son tuz serpilir. 10 dakika sonra ateşten alınır.

---