



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PAÇA (DÜDÜKLÜ)

12 adet koyun, ya da keçi paçası
9 bardak su
300 gram nohut
100 gram sadeyağ, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
250 gram soğan (3 büyük)
300 gram domates (2 orta), ya da 1/2 kahve fincanı domates salçası
2 sivri kırmızı biber
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan, koyarak, soğanlar az pembemsi bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara sırasıyla 9 bardak su, kazınmış, parmak aralarındaki bezeleri çıkarılmış, tütülenmiş ve yıkanmış 12 adet koyun, ya da keçi paçası, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 çorba kaşığı tuz, iki sivri kırmızı biber ile, 12 saat tuzlu suda yatırılmış 300 gram da nohut koyarak tencerenin kapağını kapatmalıdır. (Soğanları yağda kavurmadan, yani yağ ve soğanları tencereye çiğ olarak koyarak nohutlu paça pişirilecek olursa daha az lezzetli ve daha hafif olur.)

2 Sonra tencereye kuvvetli ateş vererek üstteki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere paçaları yarıya kadar azaltılmış ateşe iki - iki bir çeyrek saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapılmalıdır.