



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PAÇA HAŞLAMASI

10 adet koyun paçası
1 su bardağı nohut
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Akşamdan nohutlar suya ıslatılır. Gene akşamdan paçalar temizlenmiş olduğu halde bol suya ıslatılır. Ertesi günü paçalar ıslatma suyundan alınır, bir tencereye aktarılır. Üzerini geçecek kadar yeni su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Kemiklerinden kendiliğinden ayrılması gerekir. Nohutlar da haşlanır. Diğer tarafta ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine haşlanmış paça, haşlanmış nohut ve tuz eklenir. Bir taşım kadar pişirilir.