



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUTLU PIRASA

4 kişilik  
1 su bardağı nohut  
1 kilo pırasa  
2 adet orta boy havuç  
1 adet orta boy soğan  
Yarım çorba kaşığı biber salçası  
Yarım çorba kaşığı domates salçası  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1/4 limon  
tuz  
karabiber

Akşamdan nohutları ıslatın. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlayın. Pırasayı ayıklayarak doğrayın. Havuçları halka halka dilimleyin. Tencereye sıvı yağı alın. Soğanları yemeklik doğrayın. Havuçları ve soğanı ağır ateşte yumuşayana dek kavurun. Pırasayı ilave edin. Pırasayı hafifçe yumuşayana dek 2 dakika kavurun. Hemen haşlanmış nohutları ekleyin. Domates ve biber salçasını su ile ezin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Hafifçe, üzerine çıkacak kadar su ekleyip ağır ateşte pişirin.



Fotoğraf "Vidani" tarafından gönderildi. 15.04.2015