



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU SIĞIR ETİ (DÜDÜKLÜ)

1000 gram siğir eti kemikli

300 gram nohut

400 gram domates (2 büyük), ya da 75 gram tuzsuz domates salçası (3/4 kahve fincanı)

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

250 gram arpacık soğanı (25 adet) ya da 3 orta baş soğan

1 1/2 bardak su

Tuz

1 Dödüklüye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmalı sonra da yağ, kemikli olarak irice kuşbaşı doğranmış 1000 gram döş tarafından, ya da kemiksiz 800 gram sokum, ya da tranş tarafından siğir eti koyarak, etler pembemsi bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 -15 dakika kızartmalı, sonra tencereye; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates, ya da yarım bardak suda eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, akşamdan tuzlu suya konulmuş 300 gram nohut, soyulmuş 25 adet arpacık soğanı ya da dörde bölünmüş 3 orta baş soğan, bir buçuk bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 Sonra tencereye çok kuvvetli ateş vererek, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol bukar ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra kesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir, bir çeyrek - bir buçuk saat arasında pişirmek ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra servis yapılmalıdır.