



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU TAVUK

4 adet tavuk budu
250 gram nohut
2 baş soğan
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı salça
2 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı margarin

Bu yemek için önce 4 adet tavuk budu alın. Bunların eşit büyüklükte olmasına dikkat edin. Bu arada yemekte kullanacağınız nohutu da bir gün önceden ıslatıp, bırakın. Ertesi gün bu nohutun suyunu süzün ve nohutu bir kez haşlayıp, tekrar süzün. Soğanı iyice rendeleyip, margarinle birlikte tencereye koyun ve kavurun. Sonra tencereye tavuk butlarını atan, sık sık çevirerek bunların da kavrulmasını sağlayın.

Aynı tencereye daha sonra tavuk suyunu, nohutu, sulandırılmış salçayı, tuzu ve karabiberi de ilave edin ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirin, sonra sıcak olarak servis yapın.