



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU YERELMASI

1 su bardağı nohut
1 kg yerelması
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı su
Üzeri için:
Maydanoz

Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, zeytinyağında börttürülür. Sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış yerelması, salça, şeker, tuz ve sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 40 dakika pişirilir. (orta ateşte) Ilık olarak servis yapılırken üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.