



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU YUMURTA

Malzeme:

- 5 tane yumurta
- Yarım kilo nohut
- 4 bas soğan
- 200 gr. kuşbaşı kıyma et
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Yapılışı:

Bir gece evelden suya yatırılarak yumuşatılmış nohut suda iyi-haşlanır ve ilik gibi olur. Tahta kaşıkla kanştırarak mümkün olduğu kadar kabukları da ayrılır. Sonra suyu süzülen ve kabukları soyulmuş olan bu nohutlar, halka halka doğranarak yağda penbeleşin-ceye kadar kavrulmuş soğanlar ve kuşbaşı doğranmış kavurma etler ile beraber bir tavaya hepsi iyice karıştırılarak konur ve üzerine var ise et suyu yoksa yarım bardak kadar su konarak su çekilip yağına kalana kadar pişirilir. Bundan sonra çatalın tersi ile nohutlar arasında açılan yuvalara yumurtalar kırılır ve kapak kapanır. Yumurtaların akları pişince ateşten alıp servis yapılır. Arzuya göre tuz ve karabiber ekilir.