



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK KÖFTELİ NOHUT

250 g AYTAÇ ÇERKEŞ - DANA SUCUK
2 su bardağı nohut
1 adet soğan
500 g kaburga ya da kemik
3 diş sarımsak
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kimyon

Kaburgaları ya da kuzu kemiğini temizleyin, yıkayın ve bir tencereye alın. Rendelenmiş soğanı, tereyağını, kaburgaları ekleyin, 5 dakika kavurun. Üzerine salçayı, sarımsağı ve rendelenmiş domatesi de ilave edin, karıştırın. Akşamdan suda bekletilmiş nohutları da üzerine ekleyin, kapağını kapatıp 45 dakika kısık ateşte pişirin. AYTAÇ ÇERKEŞ - DANA SUCUK'ları ezin içine bir şey koymadan küçük köfteler yapın ve yemeğin içine pişmesine yakın ilave edin ve 5 dakika daha pişirin.

