



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU NOHUT

800 gr Tat Haşlanmış Nohut
3 yemek kaşığı Tat Menemen Harcı
3 yemek kaşığı Sek Tereyağı
2 adet Tavuk Göğsü
2 su bardağı tavuk suyu
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerede tereyağını kızdırıp içine kuşbaşı doğranmış tavuk göğüslerini ilave ediniz ve tavuklar kızarana kadar pişiriniz. Tavuklar kızardıktan sonra içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ilave ediniz, soğanlar renk alıncaya kadar kavurmaya devam ediniz. Daha sonra Tat Haşlanmış Nohut, Tat Menemen Harcı, tavuk suyu, kırmızı pul biber, tuz ve karabiberi ekleyip bir süre orta ateşte pişirdikten sonra sıcak olarak servis ediniz.