



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETARYEN NOHUT (DÜDÜKLÜ)

2 su bardağı nohut
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet sivri biber
5 su bardağı su
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber

Nohudu bir gece önceden sıcak suya bırakalım. Ertesi gün süzüp üzerine temiz su alarak 15- 20 dakika haşlayalım. Yağı tencereye alalım. Soğanı yemeklik doğrayıp yağda kavuralım. Biberi doğrayıp soğana ekleyelim ve kavurmaya devam edelim. Salçaları ekleyelim ve kokusu çıkana kadar kavuralım. Nohudu ekleyelim. Biraz karıştırıp üzerine kaynar suyu ve tuzu baharatları ekleyelim. Dödüklü tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakalım. Nohudumuz iyice pişince ocağı kapatıp. Sıcak servis yapalım

