



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ABGUST (AZERİ)

Malzemeler

Bir kilo nohut

Kuzu kemiği

Patates

Kuru soğan

Yapılışı

1 kilo nohut suya basılır (konserve nohut kullanılıyor ise gerekmez). Çoktan kavurma olmuş kuzunun ilik dolu kemikleri toplanır ve ateşin üzerine silme su dolu bir tencereyle yerleştirilir. Kuvvetli kamp atesinde en az iki saat kaynatılır, kaynarken çıkan köpük kaşıkla alınır. Patatesler soyulur ceviz boyunda kesilir, soğanlar yine aşağı yukarı ceviz boyunda kesilir, varsa sarımsak soyulur, aksamdan ıslanmış nohut ile kaynayan kemiklerin bulunduğu tencereye eklenir. Buharlaştırmadan kalan suyun miktarına göre göz kararı bir miktar su ilave edilebilir. Tekrar ateşin üstüne konur, patatesler yumuşayınca kadar kaynatılır, o ara tuzu eklenir, yağa gerek yok. Yanına bulgur pilavı yapılabilir.
