



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASALA

MALZEMELER:

200 gram kuşbaşı et (tavuk veya kuzu)

1 adet soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

Yarım çorba kaşığı biber salçası

3-4 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Kırmızı biber

1,5 su bardağı nohut

Hazırlanışı:

Bir gece önceden nohudu ılık suda ıslatın. Önce yemeklik doğradığınız soğanı pembeleşene kadar sıvıyağda kavurun. Buna eti ekleyin ve bir süre daha etler hafif pişene kadar kavurun. Yemeğe domates ve biber salçasını da ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Son olarak nohutları, tuz ve baharatı da tencereye ekleyin ve kısık ateşte 5 dakika kadar daha yemeği karıştırmaya devam edin. Yemeğin üzerini 2-3 parmak geçecek miktarda sıcak su ekleyin ve nohutlar iyice pişene kadar orta ateşte kaynatın.