



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ERİŞTELİ NOHUT

500 gr nohut  
1 tatlı kaşığı karbonat  
2 diş sarımsak  
1 adet defne yaprağı  
1 adet soğan  
300 gr erişte  
100 gr margarin  
1 adet küçük kereviz  
1 adet domates

Bir akşam önceden nohutu karbonat ile soğuk suda ıslatın. Ertesi sabah suyu süzüp durulayın. Büyükçe bir tencereye koyun. Üstüne rahatça örtebilecek kadar suyla birlikte sarımsak, Margarinin dörtte biri, bir defne yaprağı, soyulmuş küp doğranmış domates, soğan ve kerevizi koyun. Kapağı kapayarak hafif ateşte nohut iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Sofraya oturmadan önce eriştelerin hepsini salın. İki dakika pişirdikten sonra eriştelerin yarısını ve biraz da nohuttan delikli kepçeyle alın ve içinde 3/4 bardak kızgın sana yağı olan diğer tencereye atın. Nohutlar ve eriştenin bir kısmı ktır ktır olunca tekrar büyük tenceredeki yemeğe ilave edin. Sıcak servis yapın.