



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE ETLİ NOHUT

1 kg nohut
500 gr yağsız dana sote
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tatlı toz biber
2 adet ince kıyım orta boy soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz

Nohudu düdüklüde bir su kaynatın. Nohut düdüklüde pişerken, yemek için hazırlamış olduğunuz tencerede etleri bir güzel pişirin. Eğer sert halde kalırsa hiç telaş yapmayın. Çünkü nohutla beraber 1-2 saat pişmeye devam edecek. Düdüklünün altını kapatıp buharını çıkarttıktan sonra suyunu süzün.

Etlerin üstüne soğanı onun üstünede nohutları ve son olarakta ılık suyu malzamenin üstünü 1 parmak geçecek kadar ilave edin. Kapağını kapatın. Ocağın altını açın. Kaynadıktan 5 dakika sonra kısın bu şekilde 2,5 saat kadar sürer pişmesi.

Her zamanki gibi arada kontrol ediyoruz. Ve çatalla bastırıp yetinmeyip tadinada bakıyoruz. Unutmayın oruçlu olmanın dışında tadılmadan pişirilen yemek lezzetli olamaz. Tadin damağa vurması oldukça önemlidir.

Yemek piştiğinde bir tavada yağla birlikte salçaları birazcık döndürüp, tencereye tuzu, toz biberi(kavurmadan) ve yağlı salçayı da ilave edip yemeğimiz karıştırıp 2 dakika daha bekleyip altını kapatıyoruz.