



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜDE ETLİ NOHUT

150 gram kuşbaşı et  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 su bardağı nohut  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
İsteğe göre birer adet yeşil ve kırmızıbiber  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Tuz

Nohut yemeği tarifi için önce eti pişirin. Önce mühürleyin, sonra üzerini biraz geçecek kadar su ekleyip bir tencerede biraz pişirin.

Düdüklü tencerede başka bir tencerede soğanları yağda kavurun. Daha sonra yeşilbiber ve kırmızıbiberi ekleyerek kavurmaya devam edin.

Nohut yemeğine salçaları da ilave edip 1-2 dakika daha kavrulduktan sonra haşlanmış nohutları ekleyin. Bunun için bir gün öncesinden nohutu suda bekletin. Etləri de tencereye ilave edin.

Baharatları ve tuzu ilave edip son olarak karıştırın. Sıcak su ekleyin ve düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Süreyi düdüklü tencerenize göre ayarlayın.

