



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ NOHUT

250 gr. dana eti
300 gr. nohut
2 su bardağı rendelenmiş domates
1 su bardağı zeytinyağı
2 adet soğan, doğranmış
Tuz
Karabiber
Nane yaprağı

Su ile nohutu bir kaba koyun ve gece boyunca bekletin. Ertesi gün, durulayıp nohutu bir 15-20 dk. haşlayın. Bir tavada önce soğanları yağda karamelize edin. Sonra da kestiğiniz etleri ekleyip her tarafı kahverengileşene kadar pişirin. Domates rendesi, yeteri kadar su ve nohutları da ilave edip tuz ve karabiberini ayarlayın. Yaklaşık 1 saat pişmeye bırakın. Nane yaprakları ile süsleyip servis edin.

