



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ NOHUT

<https://www.sozcu.com.tr>

500 gram kuşbaşı et
2 su bardağı haşlanmış nohut
Soğan
Acı süs biber
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Bol tereyağında soğanları çok öldürmeden kavuralım üzerine etleri ve acı süs biberi atıp kısık ateşte kapağı kapalı 1 saat kadar pişirelim. Daha sonra içine haşlanmış nohut, salça ve tuz-karabiberleri ekleyip yarım saat kadar daha pişirelim. Karamelize olmuş et-soğan üzerinde lezzetli nohutlarımız ve en sonda acı bir tat.

