



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ NOHUT

1 su bardağı kuşbaşı doğranmış et
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
1 kâse yemeklik doğranmış soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Pul biber

Eti kuşbaşı doğrayın ve haşlayın.
Soğanları sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.
Salça, tuz, pul biber ekleyerek 2 dakika kavurun.
Haşlanmış etleri ve haşlanmış nohudu da ekleyin ve karıştırın.
Nohutların üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin.
Kaynatana kadar pişirin.

