



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ NOHUT

Malzeme:

500 gr Bizim Nohut
2 parça kuzu kaburga kemiği
1 çay bardağı acı biber salçası
1 adet kıyılmış soğan
1 çay kaşığı toz şeker
3 diş kıyılmış sarımsak
1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

Nohutları akşamdan suda bekletin. Ertesi gün nohutların suyunu süzüp geniş bir tencereye aktarın. Nohutlar yumuşayınca kadar haşlayın. Ocaktan alıp süzgeçten geçirin. Tencerede sıvıyağını ısıtın. Kıyılmış soğan ve sarımsakları kavurun. Tozşeker ve kaburga kemiğini ekleyip 10 dakika daha kavurun. Biber salçasını ve önceden haşlamış olduğunuz nohutları ekleyin. 2 çay kaşığı tuzu serpin. Nohutların üzerini geçecek şekilde kaynar su ilave edin. Kısık ateşte 1 saat pişirin. Servis yapın.