



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ NOHUT

2 subardağı nohut
2 soğan
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
300 gram kuzu kuşbaşı et
Tuz, karabiber, kimyon

Nohutları pişirmeden 4-5 saat önceden üzerlerini geçecek kadar suda ıslatın. Tencereye yıkanmış etleri koyun sularını bırakıp çekinceye kadar pişirin. Daha sonra üzerine tereyağını, salçayı, ezilmiş sarımsakları ve rendelenmiş bol soğanı koyup kapağını kapatın, pişmeye bırakın. Suda beklettiğiniz nohutları süzüp ilave edin. Sıcak suyu üzerlerini geçecek şekilde ilave edin. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin, nohutlar pişmişse ocaktan alın. Baharatını ekleyip karıştırın. Sıcak sıcak servis yapın.