



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ NOHUT

2 su bardağı nohut  
300 gr. kuşbaşı et  
2 adet soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası  
Tuz

Akşamdan ıslatılmış nohudu yarı yarıya haşlayın. Eti, suyunu salıp çekene kadar pişirin, tereyağını ve soğanı ilave edin. Soğanın rengi dönünce salçaları ekleyin, bir-iki dakika kavurup nohuda ekleyin. Tuz ve üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin ve nohutlar yumuşayana kadar pişirin.



Fotoğraf "gülsuyu" tarafından gönderildi. 27.03.2019