



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ NOHUT

Yarım kilo nohut
300 400 gram kuzu eti
1 baş kuru soğan
2 adet yeşil veya sivri biber
2-3 adet domates
2 kaşık margarin

Nohutları 1 saat önceden düdüklüde haşlayın. Sonra haşlama suyunu süzün. Daha sonra kuşbaşı kuzu etlerini yağla birlikte düdüklü tencereye ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun. Çok az suyu kalınca ince doğranmış soğanları ve biberleri üzerlerine ekleyin. Ve soğanlar, biberler renk değiştirene kadar biraz kavurun. Üzerine kabukları doğranmış ve dilimlenmiş domatesleri ekleyin veya salçayı ekleyerek kavurun. Nohutları atın. Tuzu ekleyin ve yeteri kadar sıcak su ekledikten sonra düdüklüden ses gelene kadar hızlı ateşte, sonra kısık ateşte ortalama 30 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.02.2022