



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ SUCUKLU NOHUT

MALZEMELER

250 gr. nohut
400 gr. kuzu eti.
2 adet orta boy soğan
2 adet tatlı yeşil biber
2 adet domates
40 gr. tereyağı
1 yemek kasığı domates püresi
1/2 çay kasığı pulbiber
200 gr. sucuk

YAPILIŞI

Nohutları bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün yemegin yapimina basladiginizda önce kuzu etlerini kusbasi dograyın. Bir tencerede tereyağını eritip, üzerine etleri ekleyin. Suyunu çekinceye kadar 7-8 dk. kavurun. Ardından ince ince dogranmis soğanları kavurun ve ufak parçalar halinde dogranmis domatesleri de karisima katin. Karistirip üzerine 1/2 lt. su koyup kaynatın. Domates püresini ve pulbiberleri tencereye döküp kapagini kapatın ve 20 dk. pisirin. Baska bir kapta bir gece önceden ıslattiginiz nohutları yumusayana dek kaynatın. Suyunu süzerek alıp, etin üzerine katin. Dogranmis ve çekirdekleri ayıklanmis tatlı biberleri de yemege ekledikten sonra eger gerekiyorsa tüm karisimin üzerine bir miktar daha sıcak su dökün. Kapagini kapatıp 35-40 dk. daha pisirin ve tuzunu serpin. Sucukların kabugunu soyup dilimleyin. Etli nohut yemegine katarak 5 dk. daha pisirin. Kuru maydanoz yaprakları ile süsleyin.

[ML® Sucuklu Nohut için tıklayın](#)

[ML® Sucuklu Nohut \(görsel\)](#)