



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ NOHUTLU PIRASA

Ümit Usta

1,5 kilo pırasa
1 su bardağı nohut
400 gram kuzu kuşbaşı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 paket (125 gr) margarin
Tuz

Bir gece evvelden ıslattığımız nohutun suyunu süzüp, yıkadıktan sonra, bol su ile iyice haşlayalım.
Eti, 125 gr margarin yağında ve kısık ateşte suyunu salıp da çekinceye kadar pişirelim.
Et yağına binince salçalarını ilave edip, 1-2 dakika kavurup, yeterince su ilave ederek pişirmeye devam edelim.
Etin pişmesine yakın, tavla pulu şeklinde kestiğimiz pırasaları ilave edelim.
Pırasalar yarı yarıya pişince, haşlanmış nohutu ve yeterince tuzunu ilave edip, bütün malzeme iyice yumuşayınca kadar pişirelim.
Ocaktan indirip, 5-10 dakika demlendirip, sıcak sıcak servis yapalım.