



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBELİ NOHUT (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

2 çorba kaşığı domates salçası
Kurutulmuş kırmızı biber
1 kg. kuşbaşı doğranmış işkembe
1 kg. nohut

Salça üzerine kurutulmuş kırmızı biber doğranır ve zeytinyağında kavrulur.

Salça kavrulduktan sonra üzerine doğradığımız işkembe parçaları atılır ve kavurmaya devam edilir.

Üzerine tuz atılır. İşkembe güzelce pişirilir.

İşkembe kavrulduktan sonra üzerine 1-2 su bardağı kaynar su ilave edilir.

Ayrı bir yerde haşlamış olduğumuz nohut, işkembe suda iyice haşlandıktan sonra tencereye ilave edilir. Hepsi tencerede karıştırılıp biraz daha pişirilir.

Pişirme konusunda süre vermek yararsızdır. Yemeğin pişip pişmediğini en iyi işkembe ve nohuttan birer parça tadararak öğrenebilirsiniz.

