



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İŞKEMBELİ NOHUT (DÜDÜKLÜ)

400 gr nohut (Bir gece öncesinden sıcak suda bekletilmiş)

500 gr işkembe

2 adet kuru soğan

10 diş sarımsak

4 çorba kaşığı sirke

2 çay kaşığı tuz

4 ölçek su

Terbiyesi için:

2 çorba kaşığı yoğurt

1 adet yumurta sarısı

1 adet limon suyu

İşkembeyi iri kuşbaşı şeklinde doğrayın.

İyiye yıkayın ve 4 ölçek su ve 2 kaşık sirke ile işkembeyi makinenizin et konumunda haşlayın.

Kuru soğanı ve sarımsağı ince kıyın.

Makinenizin iç haznesine sırası ile işkembeyi, nohutu, soğanı ve sarımsağı koyun.

2 çorba kaşığı sirke, tuz ve suyu ekleyin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Et butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak işkembeli nohutun pişme süresini 25 dakikaya ayarlayacaktır.)

Pişince kapağını açın.

Son olarak bir kaptaki terbiyeyi ilave edip kendi karıştırma kaşığı ile karıştırın ve servis edin. (Tekrar kaynatmanıza gerek yoktur.)