



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBELİ NOHUT

900 gram işkembe(dana)
3 su bardağı haşlanmış nohut
3-4 su bardağı su (üzerini geçecek kadar)
1-2 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 silme tatlı kaşığı tuz (azaltıp artırılabilir)
1 tutam kırmızı toz biber
1,5 yemek kaşığı domates salçası

Ön hazırlığı yapılmış işkembeyi yıkayıp düdüklüye alıyoruz.

İşkembelerin üstünü geçecek kadar su ekleyin. Tuzu da ekledikten sonra düdüklünün kapağını kapatın ve 40 dakika kadar haşlayın.

40 dakika sonra ocağın altını kapatın ve işkembelerin ılımasını bekleyin, ardından lokmalık olarak şekilde yarım parmak boyutlarında doğrayın.

Farklı bir tencereye yağı ekleyin ve kızdırın, ince doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşince salçayı ekleyin ve kavurun.

İşkembenin kalan suyundan ekleyin ve ekstra göz kararı biraz daha su ekleyin.

Su kaynayınca işkembeleri ve haşlanmış nohutları ekleyin. Tuzunu ve baharatını ilave edin. Bu şekilde güzelce pişirin.

İşkembelerin piştiğine emin olduktan sonra ocağın altını kapatabilirsiniz. Güveç kaplarında servis edebilirsiniz.

