



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBELİ NOHUT

İskembe 1 kg (temizlenip yıkanmış)
Nohut 2 ½ su bardağı (haslanmış)
Kuru soğan 1 adet
Sarımsak 4 diş
Salça 2 yemek kaşığı
Süt 1 çay bardağı
Üzüm sirkesi 1 çay bardağı
Zeytinyağı 1/2 çay bardağı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Su 2½ su bardağı (yemekte kullanmak için)

İskembeyi yıkayın ve sirkeli suda bekletin. Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C moduna getirin ve zeytinyağını haznede kızdırın.

Yemeklik doğranmış soğan ve sarımsakları 2-3 dakika kadar soteleyin. Salçayı da ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun.

Ardından su ve sütü hazneye ekleyin. İskembeleri de hazneye alın. Gurme Sef Çok Amaçlı Pisiricinin kapağını kapatın ve Yahni/Tencere yemeği modunda 30 dakika pisirin.

Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin.

Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

İskembeleri sosun içerisinden çıkarın ve kusbası doğrayın.

Gurme Sef'in haznesinde kalan sosa doğradığınız iskembeleri, önceden haslanmış nohutları, tuz ve karabiberi ekleyin. Gurme Sef'in kapağını kapatın ve 15 dakika kadar daha Yahni/Tencere yemeği modunda pisirin.

Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın. Sıcak olarak servis edin.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

