



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBELİ NOHUT YAHNİSİ

Malzemeler:

1,5 su bardağı nohut
300 gr, işkembe
1 fincan sirke
yarım limon suyu
2 adet soğan
1 kaşık biber salçası
3 adet biber
3 kaşık tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
6 diş sarımsak
tuz.

İşkembe irikıyım kesilip bol suda içine sirke, çiçekyağı ve 1 adet soğan koyularak haşlanır. Diğer tarafta bir tencereye yağ koyulup, yemeklik doğranmış soğanlar şeffaf oluncaya kadar kavrulur, biber ve sarımsaklarda içine atılarak 5 dakika çevrilir. Salça ve 3 bardak işkembenin suyu işkembeler ve de nohutlar tencereye atılarak hepsi birden kaynatılır, ineceğine yakın tuz, karabiber ve pul biber atılıp altı kapatılır.