



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBELİ NOHUT

MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Nohut
- 1/2 Kg İşkembe
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Büyük Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- Su
- 1 Kase Manti

YAPILIŞ TARİFİ

Akşamdan ıslattığınız 1 su bardağı nohutu ve yarım kg işkembeyi ayrı tencerelerde haşlayın. Küçük kesilmiş soğanı ekleyin. Pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından iri kareler şeklinde kesilmiş işkembeyi ve 1 su bardağı haşlanmış nohutu ilave edin. 1 çorba kaşığı biber ve domates salçasını ekleyin. Bir-iki kez çevirdikten sonra, bir miktar su ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Su kaynamaya başlayınca 1 kase mantıyı ekleyin. Mantılar yumuşayınca dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
