



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBELİ NOHUT YAHNSI

500 gr nohut (bir gece önceden üstünü 4 cm aşacak kadar su ve 3 çorba kaşığı tuz konulup, karıştırılıp bekletilmiş)

150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı

1 çay kaşığı tuz

3 orta boy soğan (ince doğranmış)

İşkembesi:

1 kg dana işkembesi (iyice temizlenip, yıkanmış)

5 litre (25 su bardağı su)

1 çorba kaşığı tuz

1/4 su bardağı rafine yağ

1 diş sarımsak

1/4 limon

Temizlenmiş işkembeyi büyük bir tencereye koyup tuzu, rafine yağı, limonu, sarımsağı ve suyu ekleyerek harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca üstünde toplanan köpükleri delikli kepçeyle temizleyiniz.

Ateşi orta sıcaklığa getirip 3,5-4 saat, arasıra bir bıçakla işkembenin pişip pişmediğini kontrol ederek pişiriniz.

İşkembe pişerken bir gece önceden tuzlu suya bırakılmış nohutları 3-4 kez yıkayıp, orta boy bir tencereye koyunuz. Üstünü 3 cm aşana kadar su doldurup harlı ateşte 1 saat haşlayınız. Tencereyi ateşten indirip, nohutları bir kevgirden süzüp, suyunu atınız.

İşkembe pişince delikli kepçeyle tencereden çıkarıp, bir tencere üstüne oturtulmuş kevgire koyup soğutunuz.

(Kaseye süzülen işkembe suyunu saklayınız). İşkembe soğuyunca kuşbaşı doğrayınız. Büyükçe bir tencereye yağı, tuzu ve soğanları koyunuz. Soğanları yakmamağa dikkat ederek, orta ateşte 3-4 dakika kavurup işkembe suyundan 7 su bardağı ekleyerek, kaynamaya bırakınız.

Kaynayınca süzülmüş nohutları ekleyip, tencerenin kapağı kapalı olarak ağır ateşte 1,5 saat pişiriniz. Kuşbaşı kesilmiş işkembeyi tencereye ekleyip, yarım saat daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi servis ediniz.