



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBELİ NOHUT

- 1 kg dana işkembe
- 2 diş sarımsak
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı zeytinyağ
- 4 su bardağı su
- 7 dal maydanoz
- 1'er çay kaşığı tuz, tane karabiber, kırmızı pulbiber

İşkembeyi yıkayıp küp doğrayın. 1 diş sarımsak ve tane karabiberlerle birlikte tencereye alın. Üzerine su ekleyip orta ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Soğan ve sarımsağı yemeklik doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Salçaları ekleyip 2 dakika daha kavurun. İşkembeleri haşlama suyu ile soğanlara ekleyin ve 10 dakika pişirin. Nohut, tuz ve karabiberi ilave edin ve 10 dakika daha pişirin. Yemeği servis tabağına alın. Üzerine pul biber serpiştirip maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

