



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

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.