



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY NOHUTLU İŞKEMBE (DÜDÜKLÜ)

- 1.500 gr. dana işkembesi
- 4 Kaşık sade yağ
- 1 Bardak un
- 3 Soğan
- 2 Bardak nohut
- 2 Domates

Dana işkembesini unla ovarak yıkayıp doğrayın. Dödüklüde 1,5 saat pişirin. Önceden suda bırakılmış nohudu haşlayın, suyunu dökün. Sade yağda soğanı 5 dakika kavurun. Bütün malzemeye yeteri kadar işkembe suyunu, küçük doğranmış domatesi katın. Tuz koyun, nohutlar iyice yumuşayınca kadar pişirin.
