



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ NOHUT

İlkay Öztürk

- 2 Su Bardağı Nohut
- 250 Kuzu Kuşbaşı
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Adet Sivribiber
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Gecedan ıslattığımız nohutları tencereye alıp üzerini kapatacak kadar su ekleyelim ve 10 dakika haşlayalım. Suyunu süzüp kenara alalım. Kuzu etlerini de haşlayıp yumuşamalarını sağlayalım. Tencerede tereyağını eritip küp şeklinde doğradığımız soğanları sarartalım. 2 yemek kaşığı suda açılmış salçayı, eti ve nohutları ekleyelim. Üzerini kapatacak kadar su koyalım, tuz ve baharatları ilave edelim. Ayıklanmış ve doğranmış biberleri üzerine dizip tencerenin kapağını kapatalım. Yaklaşık yarım saat pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapalım.
