



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU İNCİKLİ NOHUT

400 gr. nohut  
500 gr. kuzu incik  
1 yemek kaşığı salça  
Yarım fincan sıvı yağ  
1 adet iri soğan  
1 tatlı kaşığı tuz  
Biraz pul biber

Nohut akşamdan bir kabın içinde bolca suda ıslatılır. Nohutu ayrıca haşlamaya gerek yoktur. Sabah da önce et yaklaşık 15 dakika düdüklüde haşlanır.

Başka bir kaba boşaltılır.

Daha sonra aynı düdüklü tencereye 1 büyük soğan yemeklik doğranır ve sıvı yağ ile kavrulur.

Salçayı ve tuzunu ekleyip biraz daha çevrilir.

Ardından haşladığımız eti ve suyunu süzdüğümüz nohutu tencereye koyup, etin suyunu da nohutların üstünü 2 parmak çıkacak şekilde ilave ederiz.

Düdüklünün kapağı kapatılıp şayet nohut iyiye 30 dakika pişirilir. Nohutlar yumuşayıp, etimiz de pişmişse yemeğimiz olmuş demektir.

Pul biberle, turşu ile sunabiliriz.

