



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTILI İŞKEMBELİ NOHUT

Yarım kg işkembe
2 su bardağı nohut
Bir buçuk çorba kaşığı margarin
1 adet büyük boy soğan
Yarım çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı biber salçası
4 su bardağı sıcak su
100 gram mantı

İşkembe ve nohudu ayrı ayrı haşlayın.
İşkembeyi kare doğrayın.
Bir tencerede margarini eritip ince kıyılmış soğanı pembeleştirin.
İşkembeyi ekleyin. Salçaları da ilave edip kavurun. Nohutları ve suyu ekleyin.
10 dakika pişirdikten sonra tencereye mantıları ekleyin.
5 dakika daha pişirip ocaktan alın.
Arzuza göre sade ya da sarmısaklı yoğurt eşliğinde servis yapın.

Not: Yemekte kullanılan mantıyı evde kendiniz hamur açarak yapabileceğiniz gibi, marketlerde hazır satılanlardan da kullanabilirsiniz.

