



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ NOHUT

240 gr. nohut (konserve)
2 adet kırmızı soğan
50 ml. zeytinyağı
Köri
1 adet kırmızı chili biberi
150 ml. sebze suyu
30 ml. limon suyu
10-12 adet nane yaprağı
5 adet kuru kayısı
Tuz
Karabiber

Kırmızı biberi ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin ve ince şeritler halinde kesin. Nohudu süzün. Soğanı soyup dilimlere kesin ve zeytinyağında kavurun. Köri, biberler, nohut, sebze suyu ve limon suyunu ilave edip tuz, biber ile tatlandırın. İri kıydığınız nane yapraklarını da ekleyip 4-5 dakika pişirin.