



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARDANAŞI (DİYARBAKIR)

1 su bardağı nohut ıslatılmış
1 su bardağı pirinç
250 gr. kıyma
1 adet soğan doğranmış
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı nane
1,5 litre su
Tuz

Nardanaşı tarifine başlarken nohutu önceden ıslatmadan tencereye alın ve üzerine su ekleyin. Nohutu orta ateşte yumuşayana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Soğanı doğrayın ve kıymayla birlikte tavada sıvı yağ ile kavurun. Domates ve biber salçasını ekleyin ve karıştırın. Pirinci yıkayın ve tencereye ekleyin. Kıymalı karışımı tencereye ekleyin ve karıştırın. Tuz, karabiber ve suyu ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Kızdırılmış yağda nane ve kırmızı biberi kavurun. Nardanaşı yemeği servis tabağına alın ve üzerine kızdırılmış yağlı baharatları ekleyin. Sıcak servis yapmanız tavsiye edilir.

