



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT YAHNİSİ

1.5 su bardağı nohut
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
4-5 büyük soğan
1 çay kaşığı şeker, karabiber, acı kırmızı biber

Nohut 2.5 bardak su ile bir gece önceden ıslatılır. (Eğer aceleniz varsa düdüklü tencereye koyup 5 dakika kaytarak ağzının kapatıp 2 saat bekletmeniz de yeterli oluyor.)

Islanma işlemi bitmiş nohut, su ve tuz eklenerek pişirilir.

Pişen nohuta yağ, salçalar, baharatlar ve yarım ay şeklinde iri doğranmış soğanlar eklenir .

Soğanlar çok öldürülmeyecek şekilde pişirilip bir gece dinlendirildikten sonra servis yapılır.

