



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT YEMEĞİ

2 su bardağı nohut
2 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
5 su bardağı su
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Karabiber
Tuz

Nohudu bir gece önceden sıcak suya koyun içine koyun. Ertesi gün süzüp durulayın. Süzdüğünüz nohutları üzerine temiz su ilave edip 20 dakika kadar haşlayın. Sıvı yağı düdüklü tencereye alın. Soğanı küçük küçük doğrayıp sıvı yağda kavurmaya başlayın. Biberleri de soğanlarla aynı boyutta doğrayıp tencereye ekleyin ve kavurma işlemine devam edin. Daha sonra salçayı ilave edin. Kavurma işlemi salçanın kokusu çıkana sürdürün. Bir gece önceden ıslatıp haşladığınız nohutları, tencereye ekleyin ve nohutları ezmeden birkaç tur karıştırın. Üzerine kaynar su, tuz, karabiber ve pul biberini ekleyin. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Nohut güzelce pişince tencerenin altını kapatın. Nohut yemeğiniz hazır, hemen sıcak servis edebilirsiniz.

