



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU BROKOLİ

MALZEMELER

250 gram arpacık soğan
1 kg. brokoli
1 su bardağı haşlanmış nohut
4 yemek kaşığı sıvı margarin
4 adet taze soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
2 su bardağı et suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Brokolilerin uzun saplarını biraz kesip, çiçekleri ayırınız. Arpacık soğanların kabuklarını soyup, bütün olarak bırakınız. Sarımsakların kabuklarını soyup, ince ince doğrayınız. Taze soğanları ayıklayıp, kiyiniz. Dereotunu ayıklayıp, yıkadıktan sonra ince ince kiyiniz. Yayvan bir tencerede sıvı margarin kizdirip, içine arpacık soğanları ve sarımsakları ekleyip, arpacık soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine haşlanmış nohutu, kiyilmiş taze soğanları ve tuz - karabiberi ekleyip, kavurunuz. En son brokolileri ve et suyunu ekleyip, bir tasım kaynatınız. Servis tabagina alıp, üzerini kiyilmiş dereotu ile süsleyip, sıcak olarak servis ediniz.