



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU ERİŐTE ŐÖLENİ

2 su bardađı ev eritesi
1 su bardađı nohut
2 orba kaŐıđı tereyağı
3,5 su bardađı tavuk suyu
1 tatlı kaŐıđı tuz

Nohut, bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün suyu süzülür, yeni su eklenir ve yumuŐayana kadar haŐlanır. Tencereye tereyağı konur, orta ateŐte eriyince eriŐteler atılır. Fazla olmamak kaydıyla, açık pembe renk alana dek kızartılır. Nohutlar ve tuz katılır, bir kaç tur daha çevrilir. Tavuk suyu konur, karıŐtırılır, kapak kapatılır. Kaynayınca ateŐ kısıılır. 10 dakika sonra ateŐten alınır.
