



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU HAŞLAMA ET (DÜDÜKLÜ)

- 1 kg kemiksiz dana eti
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı salça
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Nohut en az 4 saat suya ıslatılır. Sonra suyu süzülür. Düdüklü tencere ateşe oturtulur. Etler atılır, kabuk bağlayacak kadar pişirilir. Daha sonra üzerine nohutlar, salçayla karıştırılmış su ve tuz ilave edilir. Kapağı kapatılır. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır. 20 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.