



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU İŞKEMBE (DÜDÜKLÜ)

1250 gram dana, ya da sığır işkembesi
7 bardak su
300 gram nohut
100 gram sadeyağ, ya da margarin (3 çorba kaşığı)
250 gram soğan (3 büyük)
300 gram domates (2 orta), ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 sivri kırmızı biber
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 7 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, içleri kazınmış, üç kez ılık su ile yıkanmış 1250 gram dana ya da genç sığır işkembesi koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturarak, dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere işkembeleri dana ise bir, sığır ise bir buçuk saat yarıya kadar azaltılmış ateşte pişirmeli ve işkembeyi bir bıçakla kazırcasına temizlemelidir.

3 Sonra tencereyi ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve tencereye; 12 saat tuzlu suda yatırılmış 300 gram nohut, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates, ya da yarım kahve fincanı su içinde erimiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile bir adet de sivri kırmızı biber koyarak, tencerenin kapağını sıkıca kapatmalı ve dödük öttükten sonra hesap edilmek üzere bunları yarıya kadar azaltılmış ateşte tekrar 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.