



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU İŞKEMBE (MANİSA)

750 gr dana işkembesi
3 baş soğan
2 su bardağı nohut
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sirke

İşkembe iyice temizlenip bol su ile yıkanır, 10 dakika sirkeli suda bekletilir. Soğanlar piyazlık biçimde doğranır, zeytinyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuşbaşı doğranmış işkembeler eklenerek karıştırılıp kavurmaya devam edilir. Akşamdan ıslatılmış nohut, ılık su ve tuz da katıldıktan sonra düdüklü tencerede 1 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır. Not:İşkembe daha önceden pişirildiyse aynı işlemlerden sonra düdüklü tencerede pişirme süresi 15 dakikadır. İsteğe bağlı olarak 1 çorba kaşığı salça ve kırmızı pul biber de koyulabilir.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 21.01.2021