



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU İŞKEMBE

Yarım kg nohut
Yarım kg dana işkembe (mümkünse damar kısmından)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 yemek kaşığı domates salçası
Yeteri kadar su
Tuz
Karabiber

Nohudu akşamdan ıslatın ve ertesi gün haşlayıp süzün. İşkembeği yıkayıp bir tencereye alın. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar haşlayın. Süzüp irice doğrayın. Tereyağını bir tencereye alıp yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine kıyılmış biber ve salça ekleyin. Birkaç dakika birlikte kavurup işkembeği ilave edin. 5 dakika sonra malzemenin üzerini 1 parmak geçecek kadar ılık su katın. Tuzunu, karabiberini ayarlayıp 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

