



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU İŞKEMBE

Malzemesi

1 kg. dana, ya da sığır işkembesi

1 çay fincanı nohut

1 baş soğan

2-3 kaşık yağ

1 çorba kaşığı un

Tuz

Karabiber

TERBİYE İÇİN:

4 yumurta

2 limon

4 diş sarımsak

Nohutları birkaç saat ıslatın ve haşlayarak yumuşak bir şekilde pişirin. Soğanı ince ince doğrayın ve yağla öldürdükten sonra 1 kaşık un ekleyin. İşkembe suyundan 4-5 bardak katın; nohutları, tuz ve karabiberle birlikte üzerine ilave ederek iyice pişirin.

İşkembeyi 4 santimetrekarelik parçalar halinde kesip kendi tenceresine koyun. Yarım saat daha pişirdikten sonra, ocağı söndürün.

Terbiyesini ekleyip servis yapın.

Terbiyenin hazırlığı:

Bir kaba yumurta sarılarını kırın ve 3-4 diş sarımsak, 1,5-2 limonun suyuyla iyice çırpın. Yemek suyundan biraz ekleyerek, yedirin ve ocaktan aldığınız nohutlu işkembeye karıştırın.