



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU İŞKEMBE

MALZEME

3 koyun işkembe

1 adet limon

2 bardak nohut

5 kaşık yağ

8 adet soğan

1 bas sarımsak

tuz

biber

salça

HAZIRLANIŞI:

İşkembe, temizlendikten sonra, bol suda limon kabuğu, tuz ve 5 diş sarımsakla 5-6 saat haşlanır. Geceden ıslatılmış nohut da ayrı bir yerde haşlanır. Bir tencereye kıyılmış soğan konup öldürülür, işkembe suyundan iki bardak, haşlanmış nohut salça, karabiber ve tuz konur, pişmeye bırakılır. Nohutlar yumuşayınca küçük dilim halinde işkembe tencereye ilâve edilir. 20-25 dakika sonra yemek hazırdır.