



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU İŞKEMBE YAHNİSİ

1/2 kilo kuzu veya dana işkembesi
2 baş soğan (irice)
1/2 kilo nohut
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
100-125 gram margarin
2 bardak su
Tuz

Yemeği pişirmeden önce nohutları güzelce haşlayın. İşkembeyi temizledikten sonra ince ince ve muntazam şekilde (en iyisi, 2x2 boylarında) kesin. Yemeği pişirirken önce soğanı kavurun, salçasını, tuzunu, biberini de ilave edin. Ardından tencereye nohutla, işkembeyi de ilave ederek, pişmeye bırakın.

Not: Nohutlar 1 gün önceden ıslatılırsa daha kolay ve çabuk pişer.
