



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU İŞKEMBE YAHNİSİ

1 adet dana işkembesi
2 kaşık yağ
3 baş soğan
çeyrek limon
yarım kilo nohut
Yeteri kadar tuz.

İşkembe, işkembe çorbası gibi pişirilir. Nohut akşamdan bol tuzlu su ile ıslanır, sabahleyin dört beş kez iyice yıkandıktan sonra bol su ile, iki soğanla ateşte iyice pişirilerek süzgece çıkarılır. Bir kap içinde geri kalan kıyılmış soğan yağda kavrulur, beş bardak işkembe suyu, tuz katılır; süzölmüş, pişmiş nohut suya katılır, işkembeler ayrıca parçalara kesilerek nohuda ilâve edilerek orta ateşte bir saat pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® İşkembe Yahnisi için tıklayın](#)