



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU İŞKEMBE YAHNİSİ

Necip Usta

1 kilo dana işkembesi  
3 adet orta boy ince doğranmış soğan  
2,5 su bardağı nohut (500 gram)  
3 çorba kaşığı yağ (150 gram)  
1,5 kilo işkembenin suyu

- 1) İşkembeyi temizleyip yıkayınız, bir tencereye koyunuz. Kaynarken üzerine toplanacak köpüğü alıp atınız. Sonra tencerenin kapağını kapatıp 4,5-5 saat pişirip ateşten alınız.
- 2) Piştikten sonra suyundan çıkarıp 3'er santim büyüklüğünde kuşbaşı doğrayıp işkembeyi ayrı, suyunu ayrı saklayınız.
- 3) Nohudu temizleyip yıkayıp üzerini 4 parmak aşıcaya kadar soğuk su doldurunuz ve içine 3 çorba kaşığı tuz koyup karıştırıp bırakınız.
- 4) Sabah 3-4 defa yıkayıp tekrar üzerini 3 parmak aşıcaya kadar su doldurup kuvvetli ateşe koyunuz ve 1 saat haşlayınız.
- 5) Başka bir tencereye yağı ve soğanı koyup, orta ateşte 3-4 dakika soğanları yakmadan kavurup 1/2 tatlı kaşığı tuzunu ve işkembenin suyunu ilâve ediniz. Tam kaynarken nohudu süzdürüp tenceredeki işkembe suyuna ilâve ediniz. Kapağı kapalı olarak ağır ağır 1,5 saat pişiriniz.
- 6) Sonra işkembeyi ilâve ediniz. 30 dakika daha pişirip kontrol ederek ateşten alıp servis yapınız.