



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KAPAMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram kuzu kuşbaşı et veya kemikli kuzu kol
2 adet kuru soğan
20 adet arpacık soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 su bardağı pirinç
2 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay kaşığı tane karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 10 dakika kadar bekletin. Etleri yıkayın. Soğanların kabuklarını soyup, yıkayın. Arpacık soğanları bütün diğerlerini dörde bölerek kullanın. Bakır ya da ateşe dayanıklı cam bir tasın içinde eti, soğanları, tuz, karabiber, tane karabiber, biber salçasını ve bir kaşık tereyağını iyice harmanlayın. Yuvarlak bir tepsinin tam ortasına taşı kapatın. Tasın üzerine bir ağırlık koyun (o da ateşe dayanıklı olmalı). Tepsie 3 su bardağı sıcak su ekleyip, ocağa alın. Kısık ateşte 45-50 dakika pişirin. Tepside kalan boşluğa haşlanmış nohutları yayın. Pirinçleri ekleyin, kızdırdığınız tereyağını üzerinde gezdirin. 2 su bardağı sıcak su koyarak taşı yerinden oynatmadan pirinçleri karıştırın. Kısık ateşte pilav suyunu çekene dek pişirin. Tepsinin ortasındaki taşı alıp, servis yapın.
