



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KAPUSKA (DÜDÜKLÜ TENCEREDE)

Abdullah Birsen

MALZEMELER

- 1 Lahananın orta kısmı
- 1 adet irice kuru soğan
- 3 kaşık sıvı yağ
- Tuz
- 1/2 kaşık domates salçası
- 1 çay kaşığı acı pul biber
- 1 su bardağı nohut (kabuğu çıkarılmış)

Yapılışı

- 1- Lâhanayı yıkayıp doğrayın
- 2- Soğanı doğrayın, düdüklü tencereye koyun, yağ ve tuz ilavesiyle biraz pişirin
- 3- Salçayı, pul biberi, nohodu ilave edin, biraz daha pişirin, sonra lahanayı tencereye alın, karıştırın
- 4- Düdüklünün ağzına adi tencere kapağı ile kapatın, ocağı kısın, lâhananın sinmesini sağlayın
- 5- Düdüklünün kapağını kapatın, iki halka çıktıktan sonra, ocağı söndürün
- 6- Düdüklünün kapağını, basıncı sıfırlandıktan sonra açıp servis yapın.

Not: Gecedan ıslatılmış nohodu, düz bir yere serdiğiniz be üzerine koyun, üzerine ekmek tahtası ile basılarak yuvarlayın, kabuklarının çıktığını göreceksiniz