



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KARALAHANA

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 soğan
- 250 gram kuşbaşı tavuk eti
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 çay kaşığı safran
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 demet karalahana
- Tuz
- Karabiber
- Üzeri için:
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Tereyağını eritip unu kavurun. Piyazlık doğradığınız soğanı ilave edip soteleyin. Soğanlar yumuşamaya başlayınca kuşbaşı tavuk etini ekleyip tavuk etleri yumuşayana kadar pişirin. Haşlanmış nohut, Hindistan cevizi sütü, safran ve suyu ilave edip sotelemeye devam edin.

Kaynamaya başlayınca altını kısip ince doğradığınız karalahanayı ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp karalahana yumuşayana kadar yaklaşık 6-7 dakika daha pişirin. Tereyağını küçük bir sos tenceresinde eritip kırmızı pul biberi ekleyip hafif kızdırın. Biberli yağı yemeğin üzerine gezdirip sıcak servis yapın.
