



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KARNABAHAH

- 1 adet karnabahar
- 1 bardak haşlanmış nohut
- 1 kase garnitür
- 2 adet kırmızı biber
- 1 tutam maydanoz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet soğan
- 2 bardak su

Tencereye margarin, sıvı yağ, salça, tuz ve doğradığımız soğanları ilave ediyoruz ve kavuruyoruz. Karnabaharları temizleyip ayırdıktan sonra su, doğradığımız biberler ve nohutlarla birlikte tencereye ilave ediyoruz. Tencerenin ağzını kapatarak 20 dakika pişiriyoruz. Pişen yemeğimizin üzerine doğradığımız maydanoz ve garnitürleri ekleyip karıştırıyoruz.

