



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KEREVİZ SAPI

- 1.5 çay bardağı nohut
- 300 gr kuşbaşı et
- 2 adet pırasa
- 5-6 dal kereviz sapı
- 1 adet patates
- 1 küçük soğan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz.karabiber
- 4 kaşık margarin

Nohudu akşamdan ıslatın. Ertesi gün et ve ıslanmış nohutu düdüklü tencere de yarım saat kadar pişirin. 4 kaşık margarini tencereye alın. İçine yemeklik doğradığınız soğanı ve kırmızı biberi ilave edip soteleyin. Salçayı ekleyip karıştırın. Pırasaları ve kereviz saplarını 2 parmak genişliğinde doğrayıp ilave edin. 2 dakika kadar soteleyip, üzerine nohut ve eti ekleyin. Tuzunu atın 10 dakika kadar haşlayıp, iri küpler halinde doğradığınız kereviz ve patatesi ekleyin. Karabiberini serpip, patates ve kereviz yumuşayınca ocaktan alın.

