



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU MAKARNA

Nilüfer Ünsal

Yarım paket uzun erişte
300 gr. Kuşbaşı et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Üzerine:
Yoğurt
Sıvı yağ,
Toz kırmızı biber

Tencereye tereyağını alıp etleri kavurun. Yemeklik doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Salça ve yeterince su ekleyip etler yumuşayınca kadar pişirin. Nohotları da ekleyip bir süre daha pişirin, tuzunu ayarlayın. Makarnayı tuzlu kaynar suda 8-10 dakika haşlayın. Soğuk suya tutup süzün. 1 yemek kaşığı yağla harmanlayıp fırın kabına dökün. 10 dakika kadar fırında pişirin. Üzerine etli karışımı dökün. Yoğurt döküp yağda kızdırılmış toz biber gezdirerek servis yapın.