



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## NOHUTLU PAÇA

Malzeme :

Paça için :

12 tane keçi veya koyun paçası

12 bardak su

5 diş sarımsak

1/2 çorba kaşığı tuz

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Nohut için :

300 gr. nohut

60 gr. sadeyağ (3 çorba kaşığı)

40 gr. margarin (2 çorba kaşığı)

250 gr. soğan (3 büyük)

30 gr. domates (2 büyük)

6 bardak paça suyu

Yapılışı :

Bir tencereye ölçülere göre su, sarımsak, zeytinyağı, tuz ile, önceden üstleri kazınmış, tırnak aralarındaki bezeleri çıkarılmış, tütsülenmiş ve bolca yıkanmış koyun veya keçi paçası konularak ateş üzerine oturtulur. Su iyice kaynayıncaya kadar üzerinde meydana gelen köpükler delikli kepçe ile alınır ve atılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır ve çok hafif ateşte 8-10 saat pişirilir. Paçalar pişip yumuşa-ymca, tencere ateşten indirilir, suyu süzülür. Paçaların kemikleri temizlenerek ortalarından ikiye kesilir. Bundan sonra başka bir tencereye, bir gece evvelinden bol tuzlu, suda ıslatılmış nohut konular, Dol su ilâve edilir ve 50 dakika kadar kaynatılır, suyu süzülür ve bunlar bir tarafa bırakılır. Yine başka bir tencereye ölçülere göre sadeyağ, margarin ve doğranmış soğan konularak 5 dakika kavrulur, sonra soğanlara paça suyu, tuz, kabukları ve çekirdekleri ayıklanmış, küçük küçük doğranmış domatesler, haşlanmış nohut ve paçalar konularak, tencerenin kapağı kapatılır ve nohutlar iyice pişinceye kadar beklenir. Sonra bir bir alınarak servis yapılır.

---