



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PAÇA

10 adet koyun veya keçi ön ayağı
2 kaşık yağ
1 bardak nohut
1 kaşık un
1 kaşık domates salçası
2 diş sarımsak
tuz
kırmızı biber

- 1- Paçayı temizleyip pişiriniz.
- 2- Akşamdan ıslanmış nohutu yumuşayınca kadar haşlayınız.
- 3- Yağı bir tencereye koyup, soğanları doğrayıp hafifçe öldürünüz.
- 4- 1 kaşık unu koyup bir iki de unla karıştırıp sulandırılmış salçayı ufak ufak parçalara kesilmiş sarımsağı koyup iyice karıştırınız.
- 5- Biraz su ve biraz da paça suyu koyup kaynatınız, (3-4 bardak kadar su).
- 6- Su kaynayıncaya nohutları koyup istediğiniz yumuşaklığa kadar pişiriniz.
- 7- Nohut kaynarken kemiklerinden ayrılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış paça etlerini atınız.
- 8- Tuz ve kırmızı biberini ilave ediniz.
- 9- Bir bardak suyu kalıncaya kadar kaynatınız.
- 10- Ateşten alıp servis tabağına boşaltıp üzerine maydanoz serpiniz.

[ML® Gül Paçası Videosu](#)