



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PAÇA YAHNISI

MALZEMELER

1 bardak nohut
10 adet koyun paçası
2 yemek kasığı margarin
3 orta boy soğan
2 diş sarımsak
Tuz-karabiber-kırmızıbiber
1/2 demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Koyun paçalarını ilik suya koyun. Bir bıçakla kazıyarak tüylerini temizleyin. Tırnak arasını kesip yağ torbasını çıkartın. Satırta vurarak ortalarından kırım (pisirken iliklerin suya çıkması için). İyice yıkayıp bol suyla atese koyun. Kaynamaya başlayınca köpüklerini alın. İçine soyulmuş bir bas soğan, soyulmuş limon kabuğu koyup kısık ateşte pisirin.

Soğanları incecik doğrayın. 2 kasık yağla börtürün. Domates salçası, ezilmiş sarımsak, kırmızıbiber ve paçanın haslama suyundan katin.

Aksamdan suda ıslatılıp biraz haslanmış olan nohutu ve kemikleri ayrılarak doğranmış paça etlerini koyun. Yavaş yavaş kaynatarak pisirin. Tuz ve karabiber katin. 3-4 kepçe suyu varken atesten indirin, üzerine kıyılmış maydanoz serpin.