



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PAPAZ YAHNİSİ

50 Gr Sana Klasik
500 gr arpacık soğan
4 Diş sarımsak
1 Adet dolmalık sarı ve kırmızıbiber
2 Yemek Kaşığı domates salçası
30 gr Sana Yağı
10 Su Bardağı sıcak su
1 Su Bardağı haşlanmış nohut
1 Tatlı Kaşığı un
1 Çay Kaşığı kırmızıtozbiber
3 Çay Kaşığı tuz
2 Adet Domates
1 Kg. kuşbaşı süt dana eti

sarımsakların kabuklarını soyup kıyın. Arpacık soğanların kabuklarını soyun. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartın ve doğrayın. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Haşlanmış nohut, domates, salça biberler, tuz ve baharatı bir kasede harmanların. Sana yağını tencerede eritip kuşbaşı et ve sarımsakları ekleyin. Etler suyunu bırakıp çekinceye kadar orta ateşte kavurmaya devam edin. Soğanları ilave edip 5 dakika daha kavurun unu yemeğin içine serpip karıştırın. Kasedeki nohutlu karışım ve sıcak suyu tencerenin içine ekleyin tencerenin kapağını kapatın birkaç taşım kaynayınca ocağı kısıp ve etler iyice yumuşayıp yemek kendi suyu ile kalıncaya kadar pişirin.