



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PİLİÇ SARMA

- 4 kişilik
- 4 adet piliç göğsü
- 1 su bardağı nohut
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4-5 tane yenibahar
- 4-5 tane karabiber
- Çubuk tarçın
- Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- Sos için:
- 5-6 salkım girabolu (kırmızı taneli üzümüne benzer meyve)
- 1 çorba kaşığı pekmez
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Akşamdan ıslatılmış nohutları hafifçe haşlayın ve kabuklarını soyun. Yemeklik doğranmış soğanı yağda kavurun. Üzerine küp doğranmış havuç ve nohutları ekleyin. Üzüm ve baharatları ekleyip, 1 çay bardağı kaynar su ilave edin. Tüm malzemeler biraz diri kalacak şekilde pişirin. Piliç etlerini döverek inceltip, karışımı içlerine paylaşın. Tavukları sararak kürdanla tutturun ve fırın kabına dizin. 1 bardak kaynar suyu ekleyin. Üstüne zeytinyağı-salça karışımını sürün. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp, önceden ısıtılmış fırında pişirin. Ayrı bir yerde pekmez, salça ve tereyağını soteleyin. Girabolunun suyunu çıkarıp, ekleyin. Pişen nohudu sarmaları, hazırladığınız sosla birlikte servis yapın.