



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PÜRE KEBABI

MALZEMELER

400 gr kusbasi et
125 gr margarin
1 soğan
1 çorba kasigi salça
1/2 su bardagi su
1 domates
3 sivribiber
tuz
püre malzemesi:
2 su bardagi nohut
2 kahve fincani margarin
1 çorba kasigi un
4 su bardagi süt
1 et suyu tableti
tuz,karabiber

YAPILIŞI

Nohutlari tencereye alip üzerini örtecek kadar su ilave edin ve haslayin.Suyunu süzüp iyice ezin. Tencerede margarini eritip unu ilave edin. Pembelesinceye kadar kavurup süt, ezilmis nohut, tuz ve karabiberi ekleyin. Katilasmaya baslayınca et suyu tabletini ekleyin.Karistirarak püre haline getirin.

Baska bir tencerede margarini eritip ince kiyilmis soğani kavurun ve eti ilave edin. Etlar kavrulunca, salça ve yarim su bardagi su ilave edip 3 dk kadar daha pisirin. Su azaldiginda tuz ekip atesten alin. Hazirladiginiz nohutlu püreyi servis tabagina yayin ve üzerine eti yerlestirin. Hafif kizartilmis domates ve biberle süsleyip servis yapin.