



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU SIĞIR KUYRUĞU

- 1 kg siğir kuyruğu
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı su
- 1 çay bardağı un

Nohut en az 6 saat suda bekletilir. Parçalara kestirilen siğir kuyrukları una bulanır. Yayvan bir tencereye tereyağı konur, siğir kuyrukları atılır, renk alacak kadar kızartılır. Üzerine kıyılmış soğan, ıslatılmış nohut eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Sonra sıcak su eklenir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişirilir.