



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU SUCUKLU TAVUK

1 kg. domates  
150 gr. soğan  
3 diş sarımsak  
80 gr. acılı sucuk  
4 adet tavuk butu  
3 adet tavuk göğsü  
350 gr haşlanmış nohut  
40 ml. zeytinyağı  
20 gr. tereyağı  
60 gr. salça  
2 çubuk tarçın  
20 gr. kimyon  
30 gr. tatlı toz biber  
2 yaprak defne  
1 dal biberiye  
400 ml. tavuk suyu  
40 gr. bal  
200 gr. kiraz domates  
40 gr. kıyılmış maydanoz  
100 gr. midye makarna  
Tuz  
Biber

Domateslerin yuvarlak kısımlarını çarpı şeklinde hafifçe kestikten sonra blanşe edin. Soğuk sudan geçirip süzdürün. Dörde bölerek çekirdeklerini çıkartın ve iri iri doğrayın. Soğanları küp, sarımsakları dilim doğrayın. Sucuğu 1 cm. kalınlığında dilimlere kesin. Butların oynak yerlerinden kesip, bagetleri ayırın. Nohutu yıkayıp, süzölmeye bırakın. Fırına dayanıklı bir tencerede yağı ve tereyağını kızdırın. Tavuk parçalarına tuz, biber ekin. Derili kısımları altta olacak şekilde tencereye yerleştirin. Kuvvetli ateşte 2-3 dakika kızartın. Ters çevirerek sucukları ekleyin. 1 dakika daha kızartıp hepsini tencereden çıkartın. Aynı tencerede soğanı, sarımsağı, domatesleri, salçayı, tarçını, kimyonu, 20 gr. toz biberi, 1 yaprak defneyi ve biberiyeği devamlı karıştırarak 1-2 dakika kavurun. Tavuk suyu ve nohutları ilave ederek üstüne but ve bağı 220° C'de ısıtılmış fırının alt rafında 30 dakika pişirin. Balı, kalan toz biberle karıştırın. Kiraz domatesleri ortadan ikiye bölerek tuz ekin. Tavuk göğüslerini tencereye ekleyip ballı karışımı tavuk parçalarının üstüne serpin. Kiraz domatesleri de katıp 15 dakika daha pişirin. Tencereyi fırından çıkartın. Maydanozu ekleyip karıştırın. Üzerine süsleme amaçlı eklediğiniz 1 adet defne yaprağı ve yanında makarna ile servis yapın.

[ML@ Sucuklu Nohut için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.01.2016