



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU TAVUK

- 1 su bardağı nohut
- 1 adet tavuk
- 2 baş kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon

Nohut akşamdan ıslatılır. Ertesi günü yumuşayana dek haşlanır. Tencereye yağ bırakılır. Isınınca küçük parçalara ayrılmış tavuk etleri atılır. Suyunu bırakmaya başlayınca ince kıyılmış soğan eklenir. Soğan yumuşayınca salça katılır. Tuz, karabiber, kimyon ilave edilir. Tavukların şekli bozulmadan dikkatlice karıştırılır. Üzerine haşlanmış nohut ve sıcak su eklenir. Bir daha hiç karıştırılmaz. Tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir.

[ML@ Nohutlu Salma için tıklayın](#)



Fotoğraf "sofa" tarafından gönderildi. 28.05.2019