



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OTLU NOHUT

2 su bardağı nohut  
1 çorba kaşığı dolusu biber domates salçası karışık  
1 adet soğan doğranmış  
1 tavuk göğsü iri parça halinde doğranmış  
1 tutam tuz  
1 miktar kırmızı biber  
½ kg süzme yoğurt  
1 çay kaşığı nişasta  
1 çay bardağı tereyağı  
Yarım demet ebegümeci  
Yarım demet ıspanak  
Yarım demet ısırgan

Tavuk göğsü haşlanır. Suyu ayrılır. Nohut akşamdan ıslatılır. Ertesi gün süzülür tencereye soğan, tereyağı konup sotelenir. Salça ilave edilir. Bir kaç kez daha çevrilir. Tavuk suyu ve biraz daha su ilave edilip. Nohutlar yağınla kalana kadar pişirilir, yeşillikler ilave edilip ateşten alınır karıştırılır. Yoğurdun içine nişasta ilave edip karıştırılır.Üzerine parça parça tavuk etleri konulup kırmızı biber serpilip servis yapılır.