



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU PAÇA YAHNİSİ

1 su bardağı nohut  
10 adet koyun paçası  
2 yemek kaşığı margarin  
3 orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
1/2 demet maydanoz  
1 yemek kaşığı salça  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Koyun paçalarını ılık suya koyun.  
Bir bıçakla kazıyarak tüylerini temizleyin.  
Tırnak arasını kesip yağ torbasını çıkartın.  
İyice yıkayıp bol suyla ateşe koyun.  
Kaynamaya başlayınca köpüklerini alın.  
İçine soyulmuş bir baş soğan, soyulmuş limon kabuğu koyup kısık ateşte pişirin .  
Soğanları incecik doğrayın.  
2 kaşık yağla börttürün.  
Domates salçası, ezilmiş sarımsak, kırmızıbiber ve paçanın haşlama suyundan katın.  
Akşamdan suda ıslatılıp biraz haşlanmış olan nohutu ve kemikleri ayrılarak doğranmış paça etlerini koyun.  
Yavaş yavaş kaynatarak pişirin.  
Tuz ve karabiber katın.  
3-4 kepçe suyu varken ateşten indirin, üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

