



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAALI NOHUT

8 keçi paası (temizlenmiř)

6 su bardağı su

250 gr nohut (tuzlu suda bir gece bekletildikten sonra yıkanıp, süzölmüş)

75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı

2 büyük soğan (ince doğranmış)

2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkartılmış ve kuşbaşı doğranmış)

2 orba kaşığı domates salçası

1 ay kaşığı tuz

Önce paaların üstündeki kılları hafif ateşte ütöleyiniz. Ütölenmiş paaları bol suda yıkayınız. Yağı büyükçe bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip 3-4 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar kızartınız. Suyu, paaları, domatesi, domates salçasını, tuzu ve nohutları ekleyip, malzemeyi tencerenin ağı kapalı olarak 3,5-4 saat, nohutlar yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, yemeğınızı derin bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.