



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI NOHUT

2 su bardağı nohut
1 adet soğan
15 dilim pastırma
1 çorba salça
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Nohut akşamdan ıslatılır. Ertesi günü suyu dökülür. Yeni su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Diğer tencerede yağ ve soğan kavrulur. Salça ilave edilir. Parçalara ayrılmış pastırma katılır. 1 dakika sonra haşlanmış nohut, kimyon ve tuz atılır. Haşlama suyundan üzerini geçmeyecek kadar konur. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 15 dakika daha pişirilir.